

食中毒の種類

・細菌性食中毒

| 原因菌 | 症状 | 潜伏期間 | 原因食品等 | 備考 |
|----------|---------------------|---------------------|--------------------------------|---|
| サルモネラ | 下痢・腹痛・嘔吐・発熱（38～40℃） | 5～72時間 平均12時間 | 食肉・鶏卵を原材料に使った料理 | 代表的な感染型食中毒。高齢者や乳幼児などで重症の場合は死亡することがある。 |
| 腸炎ビブリオ | 腹痛・下痢が主で発熱・嘔吐 | 10～24時間 | 魚介類（生魚） | 7月～9月の夏期に集中して発生しやすい。 |
| ウェルシュ菌 | 腹痛・下腹部の膨満下痢 | 6～18時間 | 大鍋で大量に作り室温に放置された食品（カレー・シチューなど） | 酸素がない状態で生育する菌で、100℃4時間でも死滅しない芽胞を产生する。 |
| 黄色ブドウ球菌 | 吐き気・嘔吐 腹痛・下痢 | 1～5時間 平均3時間 | 手指からの汚染をうけやすい食品（おにぎり・寿司など） | 代表的な毒素型食中毒。食品中に產生された毒素は100℃30分間の加熱でも無毒化しない。 |
| ボツリヌス菌 | 胃腸炎の症状後、脱力感、めまい | 8～36時間 短い場合5～6時間 | いずし・缶詰・びん詰・真空パック | 最も死亡率の高い毒素型食中毒 |
| カンピロバクター | 下痢・腹痛・発熱（37～40℃） | 1～7日 | 食肉・汚染された飲料水や食品 | 少量の菌でも食中毒をおこしやすい。 |

・病原性大腸菌による食中毒

| 原因菌 | 症状 | 潜伏期間 | 原因食品等 | 備考 |
|------------------|--|-------------------|------------------------|---|
| 腸管出血性大腸菌（O157など） | 腹痛・水溶性下痢・血便 重症の場合、溶結性尿毒症症候群を併発する事もある。 | 3～5日（10日以上の場合もあり） | 感染している家畜や人から水・食物への二次感染 | 赤痢菌なみの感染力と毒性をもつ。 腸管内でベロ毒素をだす。 75℃1分以上で死滅する。 |

・ウイルスによる食中毒

| 原因菌 | 症状 | 潜伏期間 | 原因食品等 | 備考 |
|--------|-----------------|---------|-----------------------------|---|
| ノロウイルス | 吐き気・嘔吐・下痢・腹痛・発熱 | 24～48時間 | 感染している人から、食物・物への二次汚染 二枚貝 | 感染している調理人を介して食品が汚染される。 かきなどの二枚貝は加熱して食べる。 |

※ ノロウイルスによる食中毒の予防は、資料8参照