

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産生する。
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	手指からの汚染を受けやすい食品(おにぎり・寿司など)	代表的な毒素型食中毒。食品中に産生された毒素は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