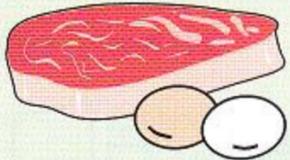
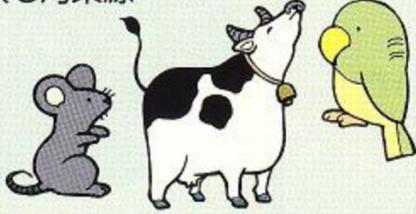
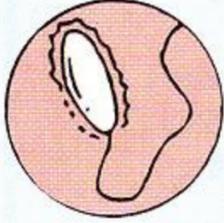
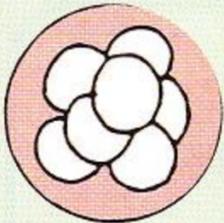
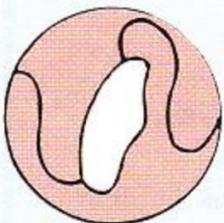
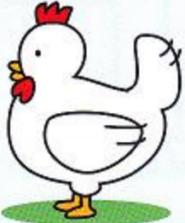
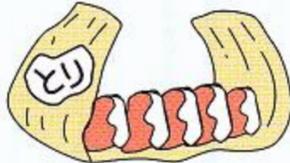
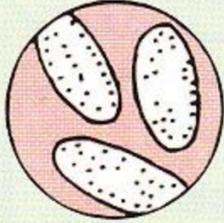
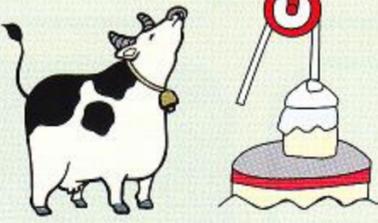
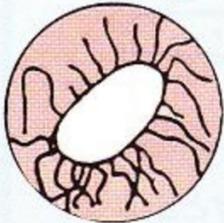
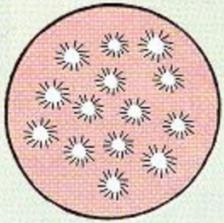
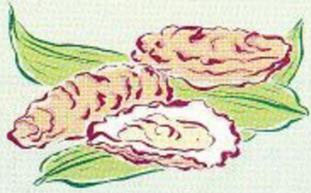


おもな細菌性食中毒の要点

細菌名	原因食品	菌の特徴	症状【潜伏時間】	予防のポイント
サルモネラ 	肉卵類及びその加工品調理器具等から汚染された食品 	人や動物に広く分布している細菌群で、ネズミ・ハエ・ゴキブリやペット類も汚染源 	下痢、腹痛、発熱、頭痛、嘔気、嘔吐 【6～72時間】	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉類の生食は避ける ・冷蔵庫内での2次汚染を防ぐ ・熱に弱いので十分加熱する ・検便の実施 ・手指の洗浄消毒 ・卵は冷蔵保存に努める
腸炎ビブリオ 	海産性の生鮮魚介類およびその加工品 2次的汚染食品(主に塩分のあるもの) 	好塩性を有し塩分2～5%でよく発育する 真水に弱い 	下痢、腹痛、嘔気、嘔吐、発熱 【5～36時間】	<ul style="list-style-type: none"> ・漁獲から消費まで一貫した低温管理 ・2次汚染防止 ・加熱処理 ・夏期から秋口にかけて多発する ・魚介類は調理の前によく水洗いする
ブドウ球菌 	おもに穀類の加工品菓子類 	人や動物の化膿巣や鼻咽喉等に広く分布する食品中で産生される毒素は熱に強い 	嘔気、嘔吐、下痢、腹痛 【30分～6時間】	<ul style="list-style-type: none"> ・化膿巣のある者の調理取扱いを禁ずる ・手指の洗浄消毒の励行
カンピロバクター 	食肉(鳥豚牛)ペット(犬)等から食品、飲料水への2次汚染 	この菌により汚染された食品および水から人に感染するものと考えられる少量の菌で発症することがある 	下痢、腹痛、倦怠感、頭痛、発熱 【3～11日】	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉類と他の食品とは別々に保存 ・十分な手洗い ・2次汚染の防止 ・食肉類の生食は避ける
病原大腸菌 	分布が家畜、ペット、健康人や自然環境にまで及んでいるため原因食品は多種にわたる 	井戸水などを介して水系の集団発生もみられる 	下痢、腹痛、嘔気、嘔吐、発熱 【8～30時間】 ※腸管出血性大腸菌(O157等)は下痢に出血を伴ったりHUS(溶血性尿毒症症候群)になることもある【4～9日】	<ul style="list-style-type: none"> ・十分な手洗い ・食品は井戸水の加熱 ・井戸水等の定期的な水質検査 ・調理従事者の定期的な検便 ・食肉類の生食は避ける
セレウス菌 	(嘔吐型) 米飯、焼飯、スパゲッティ (下痢型) 食肉製品、スープ、野菜、プリン 	容易に芽胞を形成し芽胞は熱に強い自然環境に常在し、症状は嘔吐型と下痢型に分けられる 	(嘔吐型) 嘔気、嘔吐 【1～6時間】 (下痢型) 腹痛、下痢、嘔気 【8～16時間】	<ul style="list-style-type: none"> ・食品への汚染防止 ・低温保存 ・長時間保存を避ける、特に前日の米飯の使用は避ける
ノロウイルス 	生かき、飲料水、二次汚染された非加熱食品 	<ul style="list-style-type: none"> ・かきなどの二枚貝に分布 ・冬場に多発する・少量で発症する ・人の体内でしか増殖せず、食品中では増えない ・集団生活を営む場所(介護施設、学校等)では、患者の糞便や吐物から二次感染し、集団発生をひきおこす場合がある 	嘔吐、下痢、発熱 【24～48時間】	<ul style="list-style-type: none"> ・かきはなるべく加熱調理する(85℃1分以上) ・かきの調理は専用の調理器具を使用する ・調理器具の洗浄・消毒は十分に行う ・エタノールや逆性石鹼はあまり効果がありません。次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度200ppm)で浸すように拭くことでウイルスを失活化できます(厚生労働省HP Q&Aより) ・手指の洗浄・消毒を十分に行う

※潜伏時間とは感染から症状が出るまでの時間のこと。