

主な食中毒一覧

	原因食品	病因物質の特徴	症状							予防のポイント	その他
			潜伏時間	嘔気	嘔吐	発熱	下痢	腹痛	発症期間		
サルモネラ	肉類及びその加工品、卵及びその加工品、二次的にサルモネラに汚染された食品	家畜、家きん、げっ歯類、犬、猫などのペット類などからしばしば検出される	6～72時間 発病のピーク 12～24時間	一部の患者のみに有	一部の患者のみに有	有 (38℃～40℃)	有 1日数回の水様便有、時に血便も有	有	1～2日で回復に向う。 排菌期間は2週間	● 食肉の生食はさける ● 冷蔵庫内等で二次汚染を防ぐ ● 熱に弱いので十分加熱	検便の実施により保菌者の発見
腸炎ビブリオ	海産性の生魚介類及びその加工品。 二次感染に汚染された商品 (主に塩分のあるもの)	光塩性を有し塩分2%～5%で良く発育。 発育が他の食中毒に比較してはやい。	8～24時間 発病のピーク 15～20時間	一部の患者のみに有	一部の患者のみに有	有 (37℃～39℃)	有 共通主症状 1日数回～10回以上。 水様	有 胃部、上腹部	発病後12時間位から回復に向う。24～36時間で殆ど回復	● 漁獲から消費までの一貫した温度管理(低温に) ● 二次汚染防止 ● 加熱処理	5月から10月にかけて発生するが8～9月の夏季から秋口にかけて多発する。
黄色ブドウ球菌	主に穀類とその加工品及び菓子類	光塩性を有し塩分2%～5%で良く発育。 発育が他の食中毒に比較してはよい	30分～6時間 発病のピーク 15～20時間	有 主症状	有 主症状	無	有 主症状	有 主症状	1～3日で回復	● 化膿巣ある者の調理取り扱い禁止 ● 手指の洗浄消毒の励行 ● 残品再加熱はダメ	エンテロトキシンは耐熱性であり100℃30分の加熱で無毒化されない
ウェルシュ菌	鳥獣肉、植物性蛋白食品、一胆加熱された食品の場合が多い。(他の細菌が死滅し食品中の酸素がおい出されは発育に至適な嫌悪状態になる。)	人や動物の化膿巣や鼻咽腔等に広く分布する。食品汚染→エンテロトキシン産生の三要素	5～24時間 発病のピーク 10～12時間	ごく一部の患者に有			有 共通の主症状		症状は一般に軽く1～2日で回復に向う。 排菌は2～4日がピーク	● 加熱食品の低温保存によって芽胞の発芽増殖防止 ● 喫食前加熱をして栄養型の菌の死滅をはかる	A型菌の芽胞は耐熱性であり100℃1～4時間の加熱で無毒化されない
ボツリヌス菌	保存醗酵食品 (イズシヤキリコミ等)	A～F型に型別されA型が芽胞形成時に産生、これが食中毒の原因となる。毒性はA～G型に型別される。A、B、E、F型が人に食中毒をおこさせる	5～72時間 発病のピーク 12～24時間	有 主症状	有					● 喫食前加熱	毒素は熱に弱く80℃15分で不活化される。 発生例は非常に少ない
セレウス菌	米飯、フライドライス(焼き飯)、食肉製品、スープ、野菜、プリン、ソース(下痢型)	容易に芽胞を形成し食品の品質管理上非常にやっかいである。自然環境に常在する。嘔吐型、下痢型に分けられる。	嘔吐 1～5時間 下痢 8～16時間	極めて頻繁に有			有(たまに)		12～24時間	● 食品の汚染防止 ● 低温保存 ● 長時間保存さける	至適温度は30℃前後極めて増殖能旺盛。 日本では、嘔吐型が多い
			土壌菌の一員、芽胞は耐熱性であるため生き残り、熱ショックを受けて発芽しやすくなり食品の放冷と共に発芽し増殖する								
カンプロバクター	本菌は豚、犬、鳥類の腸の内容から多数検出されており、感染源及び経路はサルモネラに類似するものと推測される	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	2～7日 平均約35時間	必発ではない		有 38℃(患者の半数以上)	有 大部分水様で主症状 乳幼児血便有	有 主症状		● 生肉と調理済の肉類は別々に保存 ● 厳重な手洗い ● 二次汚染の防止	下痢が軽減しても間歇的な腹痛が数日間続きむしる下痢より苦痛を訴えることが多い
病原性大腸菌 (下痢原性大腸菌)	(1)病原血清型大腸菌 (2)毒素原生大腸菌 組織進入性大腸菌 腸管出血大腸菌	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。赤痢や腸チフスのような経口感染症と同じ井戸水などを介して水系の集団発生もみられる。	12～24時間 12～72時間 4～8時間 (ピーク5日間)		一部有	有	有 粘液、血便	有		● 一般の感染型食中毒と同様 ● 特に食品(肉類等)は良く加熱すること(中心部を75℃、1分以上) ● 定期的な水質検査の実施	(4)腸管出血性大腸菌の場合、幼児やお年寄りなどでは、溶血性尿毒症症候群や脳症と併発して、死に至ることもある。
小型球形ウィルス (SRSV)	生カキや貝類の生食 ウィルスに汚染された食品感染者からの二次汚染など	ウィルスは少量でも感染し発症する。人の腸管で増殖して便とともに排泄されてさらに感染を広げる	12～48時間 発病のピーク 約36時間	有	有 症状	有 (38℃以下)	有 主症状	有 主症状	発症中は便中にウィルスを排泄	● 生かきなど貝類の生食をさける ・食品への二次汚染防止 ・手洗いの徹底	その他のウィルス性胃腸炎では潜伏時間の長いものもある