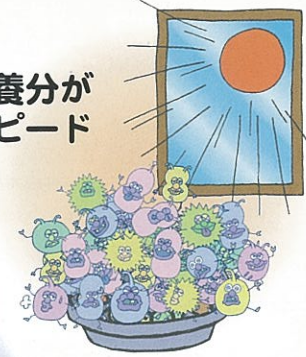


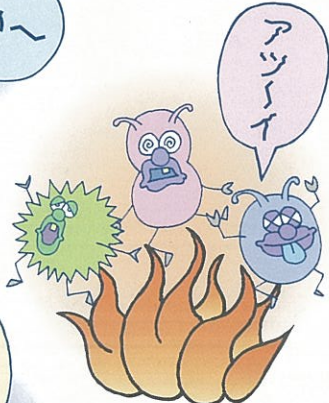
# それぞれの食中毒菌及びウイルスの特徴

## 食中毒を起こす細菌の性質を知ろう!

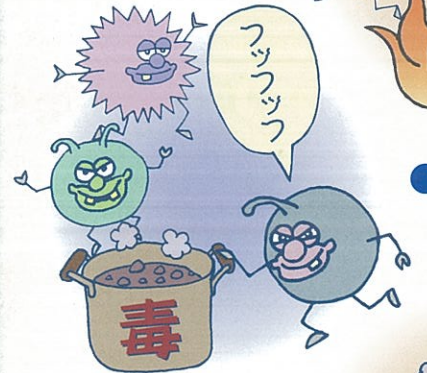
●暖かくて水分と栄養分がある環境だと猛スピードで増える



●低温だと増え方が遅くなる



●熱に弱い



●作った毒は加熱しても壊れないものもある



●冷凍しても死なない



### サルモネラ属菌

食肉や卵の生食及び調理時の加熱不足に注意!

細菌の所在	動物のふん便、獣肉、鶏肉、鶏卵など
細菌の性質	加熱に弱い。低温では増殖しない。比較的少ない菌量でも発症する。
主な原因食品例	生肉、生レバー、食肉加工品、自家製マヨネーズ、生ケーキ、うなぎ、スッポンなど
主な症状	水様性下痢、腹痛、38℃以上の発熱、吐き気、嘔吐など
潜伏期間	5～72時間(平均12時間)



### 腸炎ビブリオ

海水など塩水を好む食中毒の代表菌  
夏期、魚介類に取り付いて食中毒を起こす

細菌の所在	海水、魚介類など
細菌の性質	塩分を好む。真水に弱い。低温で発育しない。加熱に弱い。
主な原因食品例	刺身、寿司など生の魚介類
主な症状	激しい下痢、腹痛(さしこむ様な激痛)、発熱はあまり見られない。
潜伏期間	10～24時間



### 黄色ブドウ球菌

傷口などにいるたくましい細菌

細菌の所在	化膿創、鼻腔など
細菌の性質	菌自体は熱に弱い、食品中で熱に強い毒素を作る。低温では発育しない。
主な原因食品例	おにぎり、サンドイッチ、弁当、菓子など
主な症状	吐き気、嘔吐、下痢、腹痛。発熱はあまり見られない。
潜伏期間	1～5時間(平均3時間)



### 腸管出血性大腸菌(O157、O26など)

猛毒の「ベロ毒素」をつくり、少量でも二次感染を引き起こす恐ろしい細菌

細菌の所在	家畜のふん便、水など
細菌の性質	加熱に弱い。低温で発育しない。菌数は、わずかでも発症する。ベロ毒素という毒素を作る。
主な原因食品例	生レバー、生肉、サイコロステーキ、生サラダなど
主な症状	発熱、下痢、腹痛、嘔吐、血便、腎不全や尿毒症など重症化することがある。
潜伏期間	数日～10日(平均3～5日)



### カンピロバクター

加熱不十分な鶏肉が特に危ない!

細菌の所在	動物のふん便、水など
細菌の性質	酸素の少ない(微好気性)空気中でよく発育する。加熱に弱い。菌数が少量でも発症する。
主な原因食品例	生肉(鶏肉など)、肉のタタキ、生サラダ、生レバーなど
主な症状	発熱、吐き気、下痢、腹痛など
潜伏期間	2～7日(平均2～3日)



### ボツリヌス菌

土の中にいる猛毒で致死率の高い恐ろしい細菌

細菌の所在	土、河川など自然界に広く分布
細菌の性質	空気(酸素)を嫌う。熱や消毒薬に抵抗性の強い芽胞をつくる。
主な原因食品例	缶詰食品、びん詰食品、いづし(魚肉発酵食品)など
主な症状	吐き気、嘔吐、下痢に次いで、脱力感、倦怠感、めまいが現れ、症状が進むと視覚障害(複視など)、発語障害などの神経症状が発現し、重症の場合は、呼吸困難で死に至ることがある。
潜伏期間	8～36時間



### セレウス菌

残り物での発生が多い

細菌の所在	土、河川など自然界に広く分布
細菌の性質	芽胞を作り熱に強い細菌。毒素をつくる。
主な原因食品例	チャーハン、スパゲッティ、スープ類など
主な症状	「下痢型」腹痛、下痢、「嘔吐型」吐き気、嘔吐
潜伏期間	「下痢型」8～16時間、「嘔吐型」1～5時間



### ウエルシュ菌

発生件数は少ないが、集団発生しやすい

細菌の所在	動物のふん便、土、河川など自然界に広く分布
細菌の性質	空気(酸素)を嫌う。芽胞を作り熱に強い細菌。毒素を作る。
主な原因食品例	煮物、ローストビーフ、カレーなど大量調理したもの。
主な症状	下痢、腹痛
潜伏期間	数時間～18時間



### ノロウイルス

冬期の食中毒の代表選手

ウイルスの所在	貝、河川水、海水など
ウイルスの性質	冬期に発生することが多い(11月～3月)保菌者からの2次感染が多い。
主な原因食品例	調理加工食品、生の二枚貝など
主な症状	下痢、腹痛、嘔吐、吐き気、38℃前後の発熱など
潜伏期間	24～48時間

