

表4 食中毒原因菌の特徴

細菌名	原因食品	菌の特徴	症状 潜伏期間	予防のポイント
サルモネラ	肉類およびその加工品が多い。また、ペットや衛生害虫、健康保菌者からの汚染が多い。	熱に比較的弱く、62～65℃-30分で死滅する。乾燥に強い。	下痢、腹痛（主に下腹部） 発熱（必発38～40℃） 頭痛、吐き気、嘔吐 6～72時間 発病のピーク 12～24時間 	・食肉類の生食はさける ・冷蔵庫等での二次汚染防止 ・熱に弱いので十分加熱 ・検便の実施により保菌者の発見（健康保菌者からの感染例大）
腸炎ビブリオ	海産性の生魚貝類およびその加工品。二次的に汚染された食品（おもに塩分のあるもの） 	好塩性を有し塩分2～5%でよく発育。発育が他の食中毒菌に比較してはよい。	下痢、腹痛、吐き気、嘔吐、発熱 8～24時間 発病のピーク 15～20時間 	・魚獲から消費までの一貫した温度管理（低温に） ・材料（魚貝類）を流水で十分洗浄 ・二次汚染防止 ・加熱処理 ・8～9月の夏期から秋口にかけて多発するので要注意 ・器具類は流水で十分洗浄 ・調理後できるだけ早く摂食
ブドウ球菌	おもに穀類とその加工品および菓子類。 	ヒトや動物の化膿菌や鼻咽腔等に広く分布する。 食品汚染→増殖→エンテロトキシン（毒素）産生 毒素は熱に強く100℃-30分の熱に耐える。	吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱（あっても38℃くらい） 30分～6時間 発病のピーク 2.5～3時間	・化膿菌ある者の調理取扱い禁止（個人衛生の徹底） ・手指の洗浄消毒の励行 ・残品再加熱は不可 ・調理後できるだけ早く摂食 
ウエルシュ菌	鳥獣肉、植物性たんぱく食品、一度加熱された食品の場合が多い。	嫌気性菌。至適温度が高く43～47℃加熱した後、放置した食品によることが多い。	腹痛、下痢 5～24時間 発病のピーク 10～12時間	・加熱食品の低温保存によって芽胞の発芽増殖防止 ・集団給食施設は要注意 ・調理後できるだけ早く摂食 ・摂食前再加熱
ボツリヌス菌	保存醗酵食品、びん詰缶詰（イヌシヤキリコミ等）	食品の中で毒素（神経性）を産生、これが食中毒の原因となる。 毒素を嫌う。 芽胞は熱抵抗性がある。	複視、嚥下困難、発声困難、呼吸困難 5～72時間 発病のピーク 12～24時間 	・十分な加熱による芽胞の完全殺菌 ・新鮮な原材料の選択
カンピロバクター	本菌は豚、犬、鳥類の腸の内容から多数検出されており食肉への汚染の機会が多い。 	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。1件当たりの患者数多い。70℃-1分で死滅。	吐き気、発熱（38～40℃になることも） 下痢、腹痛 2～7日 平均35時間	・食品の十分な加熱 ・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
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。	赤痢や腸チフスのような経口伝染病と同じく井戸水などを介して水系の集団発生もみられる。熱に弱く60℃-1分の加熱で死滅。	腹痛、下痢、発熱、吐き気、嘔吐 数時間～24時間 発病のピーク 10～12時間 	・食品（中心部まで）の十分な加熱 ・二次汚染防止 ・定期的な水質検査の実施 ・用便後の手洗い消毒
エルシニア	食肉（家畜、ネズミの腸内容から多く検出） ・生乳等が多い。	5℃前後の低温でも増殖する。 加熱には弱い。 60℃-15分で死滅 100℃-1-2分で死滅	下痢、腹痛、発熱、頭痛 3～7日といわれているが明確ではない。	・十分な加熱調理 ・二次汚染防止 ・食肉など長期保存不可（4℃以下でも増殖可能） 