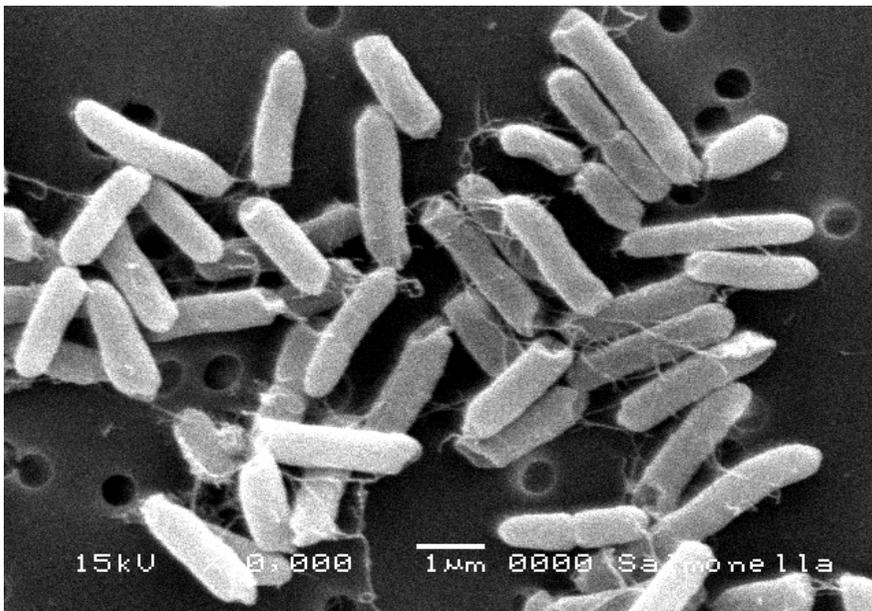


サルモネラ属菌による食中毒について

<特徴> 動物の腸管、自然界(川、下水、湖など)に広く分布。生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多い。乾燥に強い。



電子顕微鏡写真。ほとんどが周毛性鞭毛を形成する桿菌。

<食品安全委員会事務局 資料>

<症状> 潜伏期は6～72時間。激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐。長期にわたり保菌者となることもある。

<過去の原因食品> 卵、またはその加工品、食肉(牛レバー刺し、鶏肉)、うなぎ、すっぽんなど。二次汚染による各種食品。

<対策> 肉・卵は十分に加熱(75℃以上、1分以上)する。卵の生食は新鮮なものに限る。低温保存は有効。しかし過信は禁物。二次汚染にも注意。

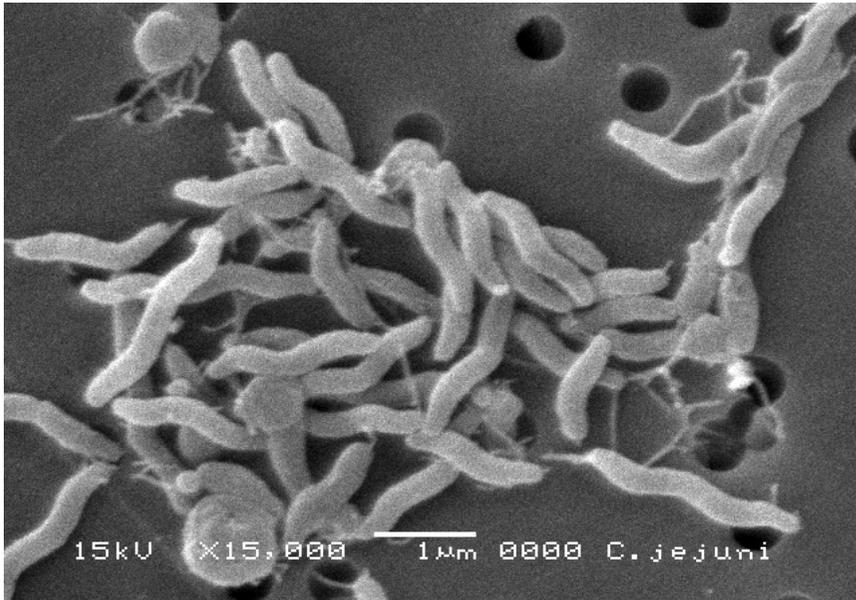
サルモネラ菌属食中毒の発生推移

	発生件数	患者数	死者数
平成 8年	350	16,576	3
9年	521	10,926	2
10年	757	11,471	1
11年	825	11,888	3
12年	518	6,940	1
13年	361	4,949	0
14年	465	5,833	2
15年	350	6,517	0

(厚生労働省食中毒監視統計)

カンピロバクターによる食中毒について

<特徴> 家畜、家禽類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）、臓器や飲料水を汚染する。乾燥にきわめて弱く、また、通常の加熱調理で死滅する。



<症状> 潜伏期は1～7日と長い。発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等。少ない菌量でも発症。

<過去の原因食品> 食肉（特に鶏肉）、飲料水、生野菜、牛乳など。潜伏期間が長いので、判明しないことも多い。

<対策> 調理器具を熱湯消毒し、よく乾燥させる。肉と他の食品との接触を防ぐ。食肉・食鳥肉処理場での衛生管理、二次汚染防止を徹底する。食肉は十分な加熱（65℃以上、数分）を行う。

電子顕微鏡写真。細長いらせん状のらせん菌。

<食品安全委員会事務局 資料>

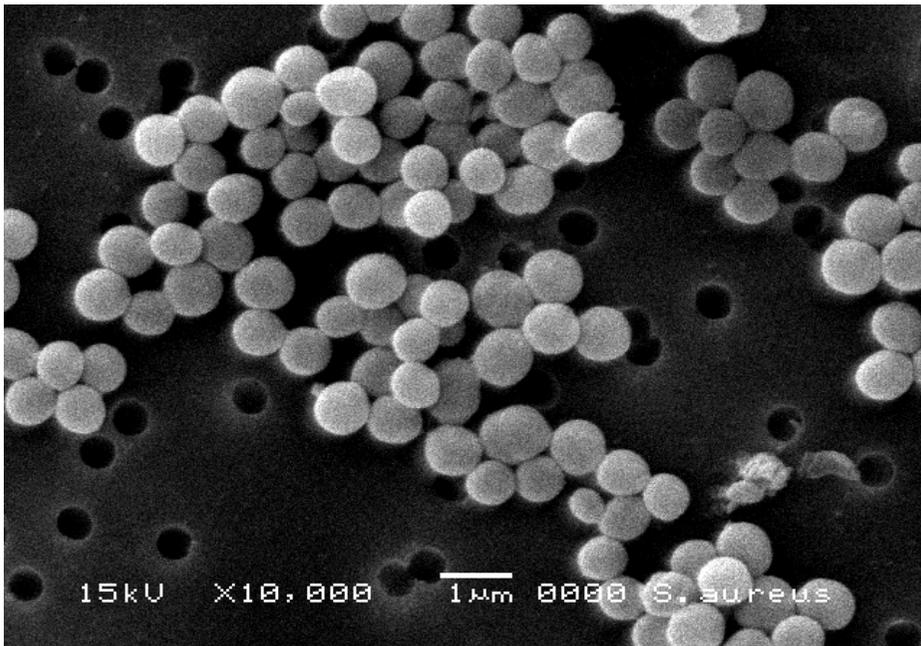
カンピロバクター食中毒の発生推移

	発生件数	患者数	死者数
平成 8年	65	1,557	0
9年	257	2,648	0
10年	553	2,114	0
11年	493	1,802	0
12年	469	1,784	0
13年	428	1,880	0
14年	447	2,152	0
15年	490	2,627	0

(厚生労働省食中毒監視統計)

黄色ブドウ球菌による食中毒について

<特徴> 人や動物に常在する。毒素エンテロトキシンを生成する。
毒素は100℃、30分の加熱でも無毒化されない。



電子顕微鏡写真。ブドウの房状の球菌。
<食品安全委員会事務局 資料>

<症状> 潜伏期は1～3時間。吐き気、嘔吐、腹痛、下痢。

<過去の原因食品> 乳製品(牛乳、クリームなど)、卵製品、畜産製品(肉、ハム等)。穀類とその加工品、弁当、魚肉ねり製品(ちくわ、かまぼこなど)、和洋生菓子、握り飯など。

<対策> 手指の洗浄、調理器具の洗浄殺菌。手荒れや化膿巣のある人は、食品に直接触れない。防虫、防鼠対策は効果的。低温保存は有効。

黄色ブドウ球菌食中毒の発生推移

	発生件数	患者数	死者数
平成 8年	44	698	0
9年	51	611	0
10年	85	1,924	0
11年	67	736	0
12年	87	14,722	1
13年	92	1,039	0
14年	72	1,221	0
15年	59	1,438	0

(厚生労働省食中毒監視統計)

腸炎ビブリオによる食中毒について

<特徴> 海(河口部、沿岸部など)に生息。真水や酸に弱い。室温でも速やかに増殖する。



<症状> 潜伏期は8～24時間。
腹痛、水様下痢、発熱、嘔吐。

<過去の原因食品> 魚介類(刺身、寿司、魚介加工品)。二次汚染による各種食品(漬物など)。

<対策> 魚介類は新鮮なものでも真水でよく洗う。
短時間でも冷蔵庫に保存し、増殖を抑える。
60℃、10分間の加熱で死滅。二次汚染にも注意。

電子顕微鏡写真。単毛性鞭毛を持った桿菌。
<食品安全委員会事務局 資料>

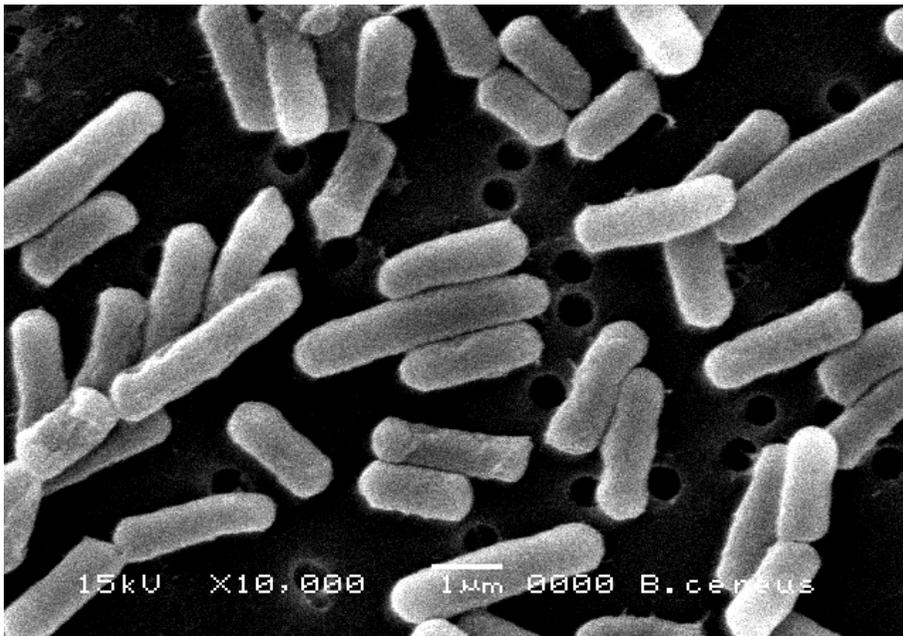
腸炎ビブリオ食中毒の発生推移

	発生件数	患者数	死者数
平成 8年	292	5,241	0
9年	568	6,786	0
10年	839	12,318	0
11年	667	9,396	1
12年	422	3,620	0
13年	307	3,065	0
14年	229	2,714	0
15年	108	1,342	0

(厚生労働省食中毒監視統計)

セレウス菌による食中毒について

<特徴> 土壌などの自然界に広く生息する。毒素を生成する。
芽胞は100℃、30分の加熱でも死滅せず、家庭用消毒薬も無効。



電子顕微鏡写真。両端が直角で通常連鎖する桿菌。
<食品安全委員会事務局 資料>

<症状> 嘔吐型と下痢型がある。
嘔吐型：潜伏期は30分～3時間。吐き気、嘔吐が主症状。
下痢型：潜伏期は8～16時間。下痢、腹痛が主症状。

<過去の原因食品> 嘔吐型：ピラフ、スパゲティなど。
下痢型：食肉、野菜、スープ、弁当など。

<対策> 米飯やめん類を作り置きしない。穀類の食品は室内に放置せずに調理後は10℃以下で保存する。

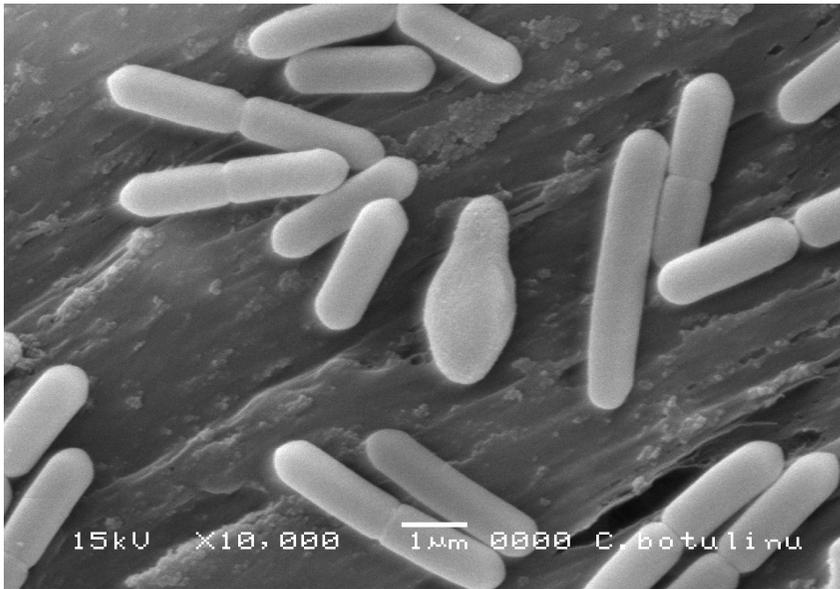
セレウス菌食中毒の発生推移

	発生件数	患者数	死者数
平成 8年	5	274	0
9年	10	89	0
10年	20	704	0
11年	11	59	0
12年	10	86	0
13年	9	444	0
14年	7	30	0
15年	12	118	0

(厚生労働省食中毒監視統計)

ボツリヌス菌による食中毒について

<特徴> 動物の腸管や自然界に広く生息する。酸素のないところで増殖し、熱にきわめて強い芽胞を作る。毒性の強い神経毒を作る。毒素の無害化には、80℃で20分以上の加熱を要する。



電子顕微鏡写真。グラム陽性の桿菌。
<食品安全委員会事務局 資料>

<症状> 潜伏期は8～36時間。吐き気、嘔吐、筋力低下、脱力感、便秘。神経症状（複視などの視力障害や発声困難、呼吸困難など）。致命率は20%と高い。

<過去の原因食品> 缶詰、瓶詰、真空パック食品、レトルト食品、いずし、からしれんこん。
(乳児ボツリヌス症：蜂蜜，コーンシロップ)

<対策> 発生は少ないが、いったん発生すると重篤になる。いずしによる発生が多いので注意が必要。容器が膨張している缶詰や真空パック食品は食べない。

ボツリヌス食中毒が疑われる場合、抗血清による治療を早期に開始する。

ボツリヌス菌食中毒の発生推移

	発生件数	患者数	死者数
平成 8年	1	1	0
9年	2	4	0
10年	1	18	0
11年	3	3	0
12年	0	0	0
13年	0	0	0
14年	0	0	0
15年	0	0	0

(厚生労働省食中毒監視統計)

エルシニアによる食中毒について

<特徴> 家畜では特に豚、ネズミなどの野生小動物が保菌し、糞尿を介して食肉や飲料水を汚染する。低温域 (0~5℃)でも増殖することができる。



<症状> 潜伏期は2~3日。主症状は発熱、腹痛、下痢。

<過去の原因食品> 主に食肉。サンドイッチ、野菜ジュース、井戸水も報告されている。

<対策> 食肉は十分に加熱(75℃以上、数分)する。低温でも増殖する。冷蔵庫を過信しない。

電子顕微鏡写真。

<食品安全委員会事務局 資料>

ノロウイルスによる食中毒について

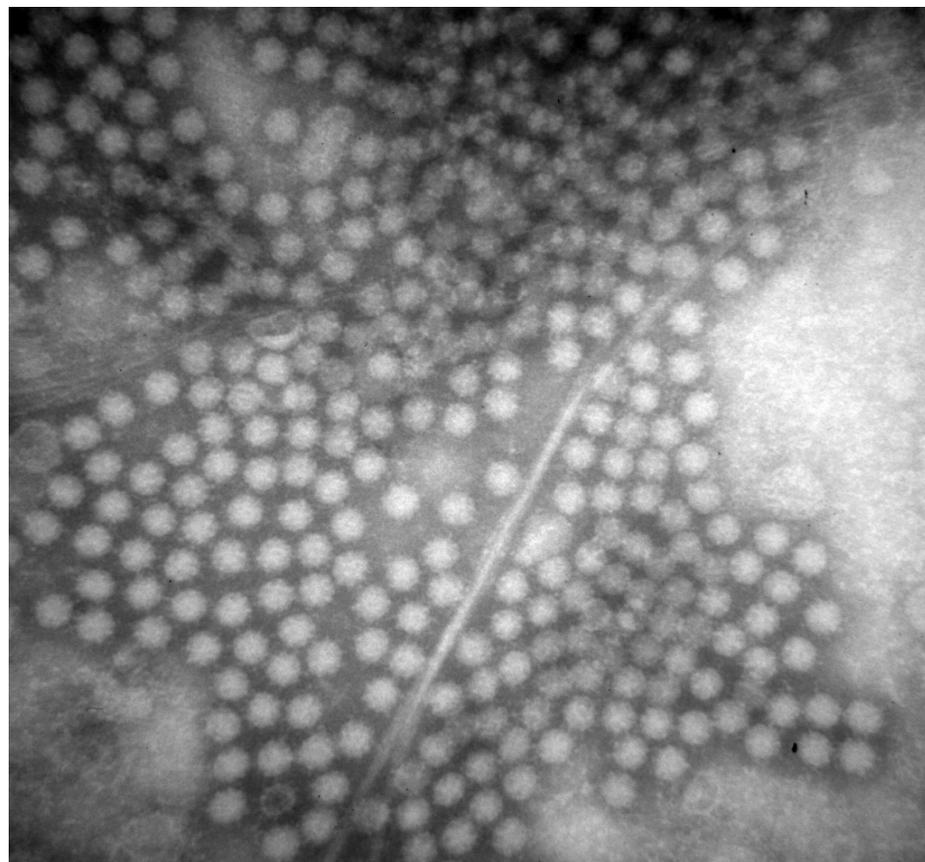
<特徴> カキ等貝類の生食により発症することが多い。人から人への二次感染もある。塩素系殺菌剤やアルコールに抵抗性がある。少量のウイルスでも発症する。

<症状> 潜伏期は24～48時間。下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、38度以下の発熱。

<過去の原因食品> 貝類、特に生カキ。調理従業者からの二次汚染によるサンドイッチ、パンなど。

<対策> 二枚貝は中心部まで充分に加熱する（85℃、1分以上）。野菜などの生鮮食品は充分に洗浄する。手指をよく洗浄する。感染者の便、嘔吐物に接触しない。

(参考)従前は小型球形ウイルスと呼ばれていた。



電子顕微鏡写真。直径30nm前後の小球形の形態が特徴。
<埼玉県衛生研究所 提供>

ノロウイルス食中毒の発生推移

	発生件数	患者数	死者数
平成 8年			
9年			
10年	123	5,213	0
11年	116	5,217	0
12年	245	8,080	0
13年	269	7,358	0
14年	268	7,961	0
15年	278	10,604	0

(厚生労働省食中毒監視統計)