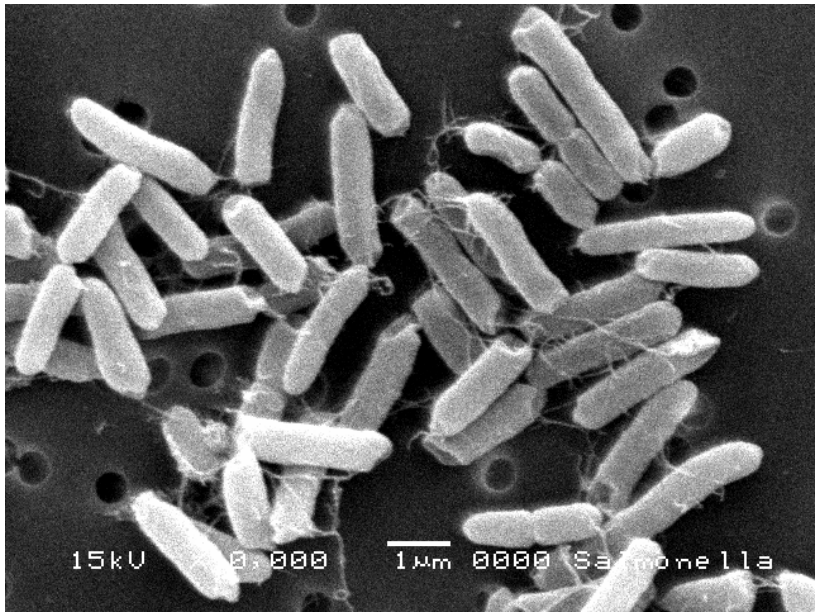
資料5

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（原因食品）	備考
平成8年	350	16,576	3 （1件はサンドイッチ等）	○仕出し弁当(卵焼き)：患者数903名、死者数0名 ○学校給食(ゆでホウレン草とシーチキンあえ)：患者数1，833名、死者数0名 ○学校給食(ホウレン草とピーナッツあえ)：患者数644名、死者数0名
9年	521	10,926	2 （1件はマヨネーズ、1件は生卵）	○給食弁当：患者数744名、死者数0名
10年	757	11,471	1 （麦とろ）	○卵巾着：患者数558名、死者数0名 ○洋菓子(三色ケーキ)：患者数1，371名、死者数0名
11年	825	11,888	3 （3件とも家庭料理による散発例）	○イカ乾製品：患者数1，634名、死者数0名 ○ごまあえ・ちぐさやき：患者数904名、死者数0名
12年	518	6,940	1	—
13年	361	4,949	0	—
14年	465	5,833	2 （1件は家庭料理）	○弁当：患者数905名、死者数0名 ○不明(給食弁当)：患者数725名、死者数0名 ○シュークリーム：患者数644名、死者数0名
15年	350	6,517	0	—
16年	225	3,788	2 （1件は家庭料理）	—

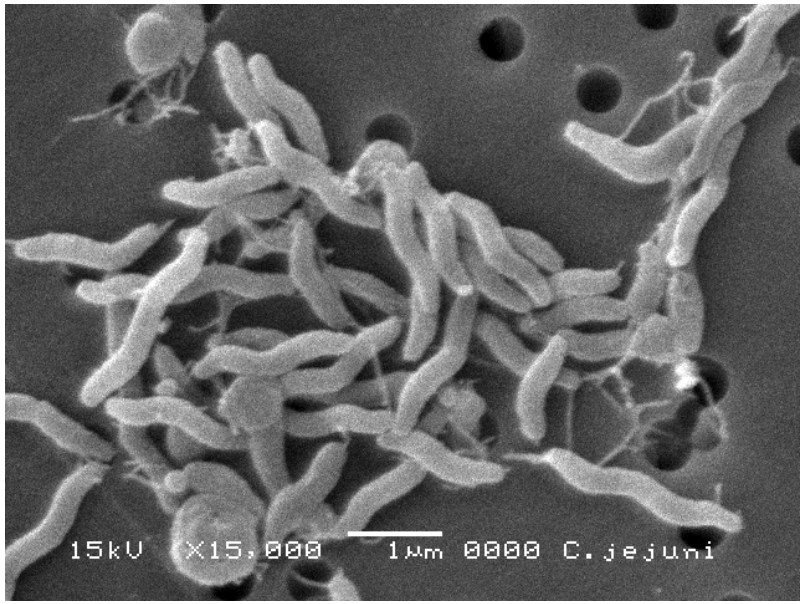
＊患者数500名以上の事例について備考に記載した
＊死者数欄の原因食品については、特定されたもののみ記載した

厚生労働省食中毒監視統計（平成16年については速報値）

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。



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＞

＜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。

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(原因食品)	備考
平成8年	65	1,557	0	—
9年	257	2,648	0	○学校給食：患者数602名、死者数0名
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	—
16年	558	2,485	0	—

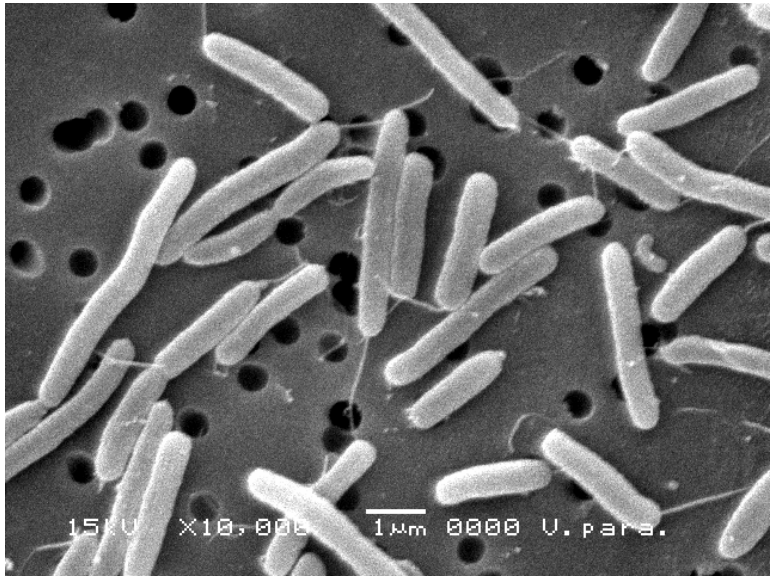
＊患者数500名以上の事例について備考に記載した

厚生労働省食中毒監視統計（平成16年については速報値）

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。



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＞

＜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。

腸炎ビブリオ食中毒の発生推移

	発生件数	患者数	死者数(原因食品)	備考
平成8年	292	5,241	0	○ゆでベニズワイガニ：患者数691名、死者数0名
9年	568	6,786	0	―
10年	839	12,318	0	○仕出し弁当：患者数1，167名、死者数0名
11年	667	9,396	1 （アオヤギ）	○生寿司：患者数609名、死者数0名
12年	422	3,620	0	―
13年	307	3,065	0	―
14年	229	2,714	0	―
15年	108	1,342	0	―
16年	205	2,773	0	―

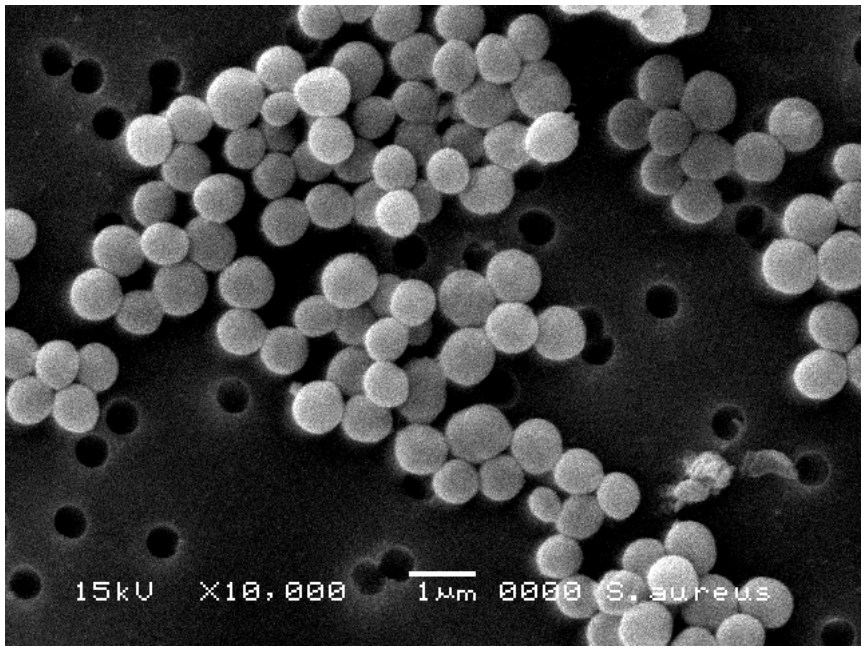
＊患者数500名以上の事例について備考に記載した
＊死者数欄の原因食品については、特定されたもののみ記載した

厚生労働省食中毒監視統計（平成16年については速報値）

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。

＜症状＞潜伏期は1～3時間。吐き気、嘔吐、腹痛、下痢。



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＞

＜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、ハム当)。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(原因食品)	備考
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 (仕出し弁当)	○加工乳及び乳飲料:患者数13，420名、死者数0名
13年	92	1,039	0	—
14年	72	1,221	0	—
15年	59	1,438	0	—
16年	55	1,298	0	—

＊患者数500名以上の事例について備考欄に記載した
＊死者数欄の原因食品については、特定されたもののみ記載した

厚生労働省食中毒監視統計（平成16年については速報値）