

食中毒菌の種類

夏の時期は、よく食中毒による集団感染などの話を耳にする機会があります。
食中毒はどういった菌が原因で発生し、どのような食べ物に付着していて、
どのような症状が起きるのか、ご紹介したいと思います。

食中毒菌の名前	原因となる主な食品	主な症状
腸炎ビブリオ	海産性の生鮮魚介類	＜潜伏期間＞8～24時間
	およびその加工品	下痢・腹痛・吐き気・発熱など
サルモネラ	食肉・生卵	＜潜伏期間＞6～72時間
	およびその加工品	下痢・腹痛・吐き気・発熱など
カンピロバクター	牛肉・豚肉・鶏肉	＜潜伏期間＞2～7日
		下痢・腹痛・頭痛・発熱・嘔吐・吐き気など
ボツリヌス菌	保存発酵食品(缶詰・瓶詰め・	＜潜伏期間＞12～36時間
	ソーセージ・飯鮎《魚の発酵食品》)	体のだるさ・目まい・呼吸困難・吐き気・頭痛など
ブドウ球菌	おにぎり・お弁当・仕出し・惣菜	＜潜伏期間＞1～5時間
	生菓子・菓子パン	下痢・腹痛・吐き気・嘔吐・腹痛など
ヒスタミン	マグロ・サバ・イワシ・アジ	＜潜伏期間＞1時間以内
	その他赤身魚やその加工品	顔面や耳たぶが赤くなる・頭痛・じんましんなど
病原性大腸菌(O157など)	井戸水・サラダ・豚肉・牛肉	＜潜伏期間＞2～7日
	ハンバーガー	下痢・腹痛など(老人や幼児は死亡例有り)

特に、これからの時期、食中毒にならないためにも

- ・家に帰ってきたら手を洗う
- ・乳製品などを常温で保存しない
- ・魚介類はできるだけ加熱する

など
普段から心がけて参りましょう。

