

細菌性食中毒早見表

種類	主な症状	潜伏期間 (発病までの時間)	感染経路 (所在・運び屋)	原因となり易い食品	予防対策
サルモネラ	発熱(長びく) 下痢(長びく) 腹痛 嘔気(または嘔吐)	6~72時間 (普通12~36時間)	動物 そ族昆虫	肉類 肉製品 卵 卵加工品	* 食品(特に肉類)の十分な加熱 * ねずみ、ハエ、ゴキブリの駆除及び侵入防止 * 食品取扱者の検便とサルモネラ保菌者の発見 * 食品の低温保存、食肉、鶏卵などは生産直後から低温で流通させる * 手洗い
腸炎ビブリオ	腹痛 (胃ケイレンのような激しい痛み) 下痢 嘔吐(または嘔気) 発熱	8~32時間 (普通11~18時間)	沿岸の海水及び海泥	海産魚介類	* 魚介類の水洗い * まな板、包丁等の使い分けや冷蔵庫の区分を明確にするなど 二次汚染を防止する * 低温保存 * 調理してから喫食するまでの時間を短縮する
ブドウ球菌 (黄色)	嘔気 嘔吐 腹痛 下痢	30分~14時間 (普通3時間程度)	化膿した傷 毛髪 鼻腔 手指 皮膚 乳房炎 牛乳	弁当 おにぎり 生菓子類等	* 手洗い * 器具類の殺菌 * 低温保存 * 手指に傷がある場合は調理の際に気をつける
腸管出血性大腸菌 (O157など)	下痢 腹痛 発熱 嘔吐 重症化すると激しい腹痛 血便 容血性尿毒症症候群 脳症	2~14日間 (普通4~8日間)	人間、動物の糞便	あらゆる食品が原因になりうる	* 手洗い * 器具類の殺菌 * 十分な加熱(75℃ 1分以上) * 低温保存 * ハエ、ゴキブリの駆除 * 使用水の衛生管理(殺菌機の適正作動及び消毒液の補充)
病原性大腸菌 その他	腹痛 下痢 発熱 嘔吐	6から72時間 (普通10~15時間)			
ボツリヌス菌	胃腸障害に始まり、のちに神経症状が現れる 目がかすむ 唇のしびれ 口の中がかかわく 食べ物が飲み込めなくなる 呼吸困難 など死亡例が多い	5~70時間 (普通12~18時間)	土壌 海泥 河川泥 魚類	いずし ハム・ソーセージ類 缶詰食品	* 気密性のある容器、包装に詰められている食品の十分な加熱殺菌を行なう(120℃ 4分以上) * いずし等加熱していない食品については確実な予防法はない * 摂取前に十分加熱する(ボツリヌス菌の毒素は比較的熱に弱い)
ウェルシュ菌	腹部膨張 下痢 腹痛 放尿	8~22時間 (ほとんど12時間)	人間、動物の糞便 土壌	たんぱく質に富み加熱調理食品に限られ、5時間以上放置された原因となり、特に大量調理される場合が危険である	* 集団給食等、大量に加熱調理する場合、必ず当日調理する * 調理後から摂取までの時間 * 短縮する * 喫食直前に加熱する * やむをえず前日調理する場合は一次的な調理加工にとどめる。 また加工済食品は、速やかに冷却する
セラウス菌	下痢型 下痢 腹痛 嘔気 発熱 嘔吐型 嘔気 嘔吐 腹痛 下痢 発熱	下痢型(8~16時間) 嘔吐型(1~5時間)	土壌 水	米飯 弁当 おにぎり	* かなり汚染が浸透していると思われ、熱に強いので弁当や惣菜等は調理から摂取までの時間を短縮する
ナグビブリオ	コレラ様下痢	4~13時間	水 魚介類	魚介類	* 腸炎ビブリオと同様
カンピロバクター	腹痛 下痢 嘔気 嘔吐 発熱	2~7日 (平均2~3日)	動物	水 鶏肉 牛を主とする獣肉など	* 汚染経路が未だ十分解明されていないが動物に由来することは明らかであり、その汚染防止対策を講じなければならない * ベット類、部外者の立入り禁止 * ねずみ、ハエ、ゴキブリ等からの防御 * 手洗い * 器具の殺菌 * 使用水の管理 * 加熱又は低温保存 * 二次汚染の防止
エルシニア	発熱 腹痛 下痢 関節炎 嘔気または嘔吐 盲腸炎あるいは集団風邪と誤診されることがあり	2~5日	動物	あらゆる食品が原因となりうる	* カンピロバクター同様