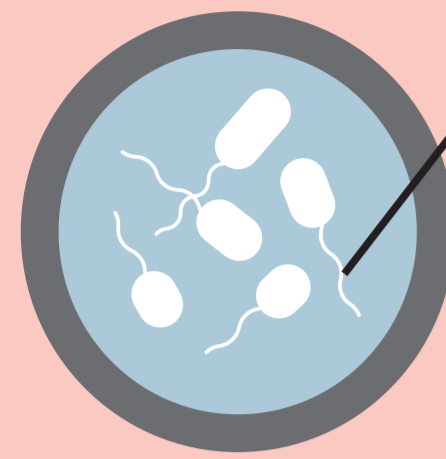
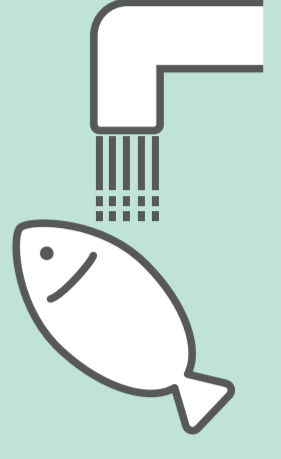
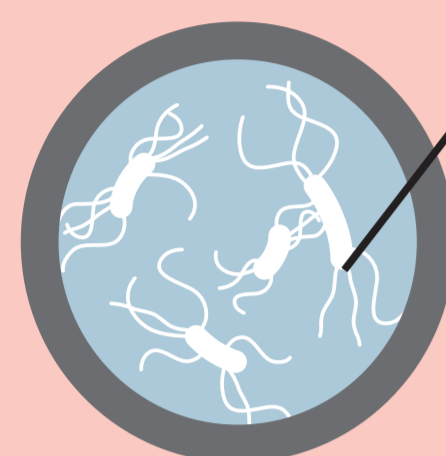
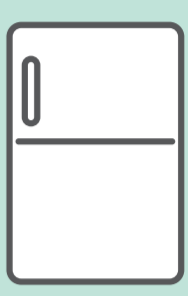
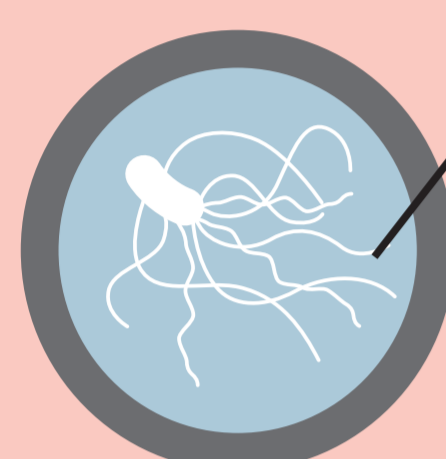
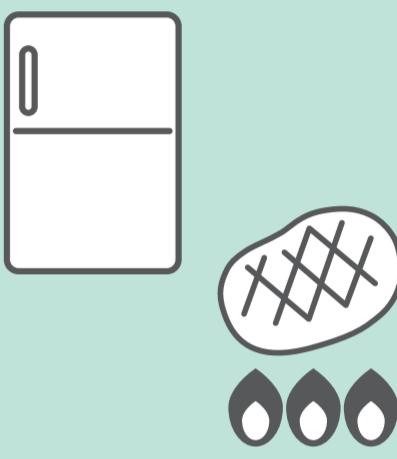
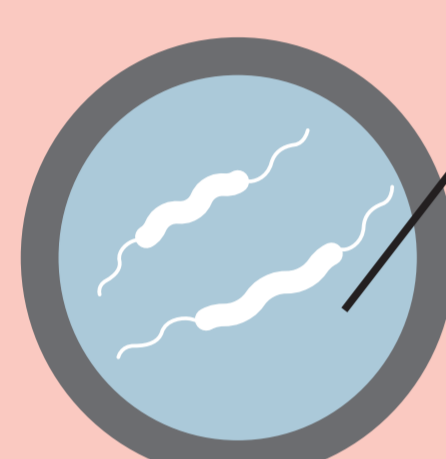
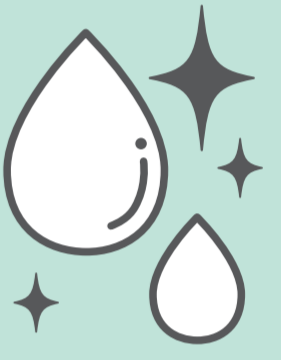
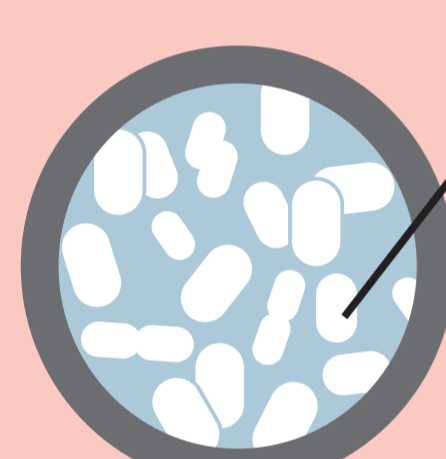
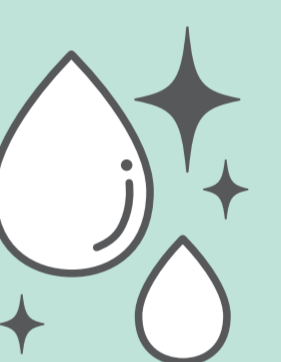
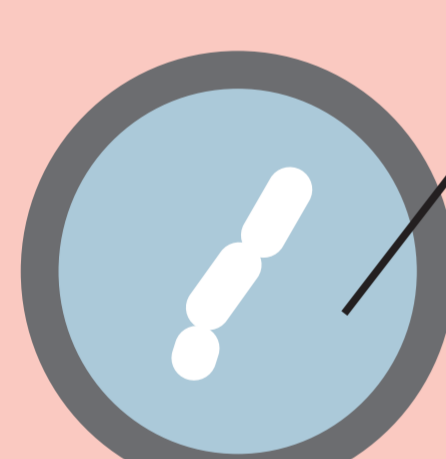
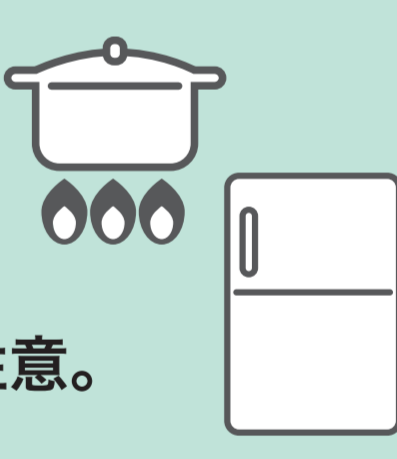
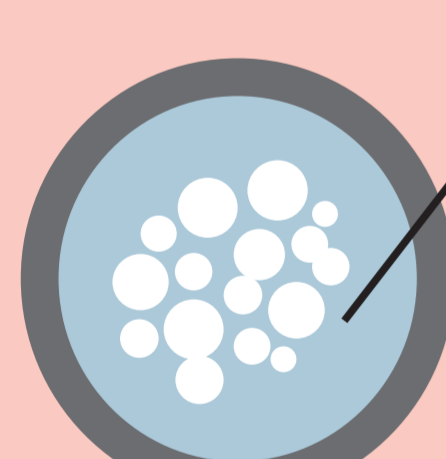

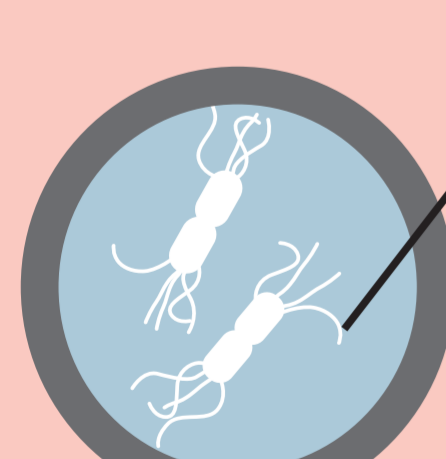


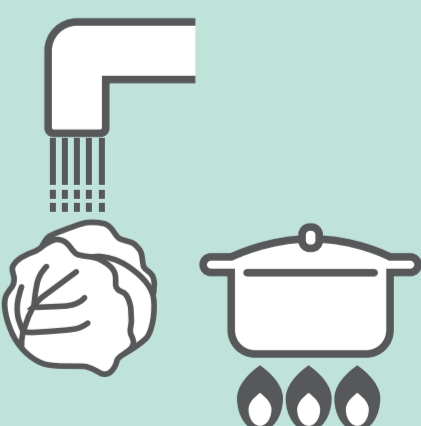
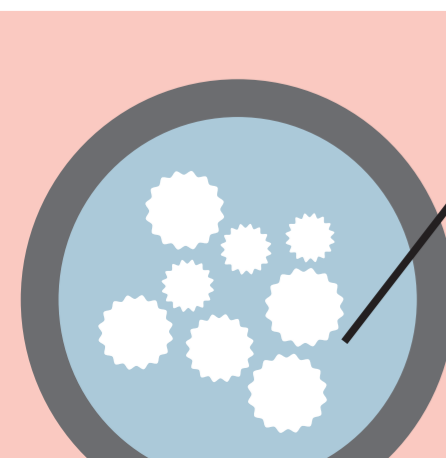


食中毒予防早見表

微生物名とその特徴	汚染・感染経路	発病までの時間／症状	予防のポイント
 <p>腸炎ビブリオ 真水に弱く、塩分2~5%でよく発育する。発育速度が速く、短時間で急激に増殖。</p>	<p>海水中に生息。夏期に沿岸で獲れた魚介類、さしみ、加工品、魚介類で汚染された調理器具より感染。</p>	<p>発病まで 平均12時間</p> <p>症状 腹痛、激しい下痢、吐き気、嘔吐、発熱</p>	<ul style="list-style-type: none"> 魚介類を真水で洗浄する。 魚介類を取り扱った調理器具、手指は十分に洗浄・消毒。 10℃以下の低温管理。 冷蔵庫から出したら2時間以内に食べる。 65℃1分以上の加熱調理。 
 <p>サルモネラ属菌 少量の菌でも食中毒を発症する。乾燥に強い。</p>	<p>ヒト、家畜の糞便、そ族昆虫を介して広がる。主として鶏卵、食肉類とその加工品、淡水魚からの感染。</p>	<p>発病まで 6~48時間 (菌種によって異なる)</p> <p>症状 悪心、下痢、嘔吐、発熱 (長期間排便する)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 生肉調理後の器具、手指は十分に洗浄・消毒。 卵や生肉は10℃以下 (出来るだけ4℃以下) の低温管理。 食肉や生レバーは生食を避け、75℃1分以上の加熱調理。 
 <p>病原性大腸菌 (下痢原性大腸菌) 大腸菌はヒトや動物の腸管に存在し、いくつかの大腸菌は人に対して病原性を持つ。腸管出血性大腸菌(O-157)はその一種。</p>	<p>ヒト、動物の糞便、特に腸管出血性大腸菌はウシの糞便による汚染・感染。</p>	<p>発病まで 12~72時間 (菌種によって異なる)</p> <p>症状 下痢、腹痛、発熱、嘔吐 (腸管出血性大腸菌O157は、溶血性尿毒症で死亡することがある。)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 調理器具、手指からの二次汚染防止 低温管理 加熱調理の励行 (特に牛肉は75℃1分以上の加熱) 
 <p>カンピロバクター・ジェジュニ/コリ 酸素3~15%で発育。動物の腸内に存在しペットの糞便で感染することもある。少量の菌でも感染する。</p>	<p>多くの動物の腸内に分布。食肉、特に鶏肉が関係した食品による感染率が高い。未消毒の井戸水からも感染。</p>	<p>発病まで 平均2~3日</p> <p>症状 腹痛、激しい下痢、発熱、嘔吐、筋肉痛</p>	<ul style="list-style-type: none"> 鶏肉調理後の器具、手指は十分洗浄・消毒。 生肉と調理済みの食品は別々に保管。 75℃1分以上の加熱調理。 井戸水は的確に塩素消毒する。 
 <p>エルシニア・エンテロコリチカ 4℃以下でも発育が早く冷蔵庫内でも増殖する。一方で熱に弱く加熱調理で予防できる。</p>	<p>ヒト、動物の糞便。特に豚が保菌し、豚肉の汚染が多い。ペットも要注意。未消毒の井戸水からも感染。</p>	<p>発病まで 平均2~5日</p> <p>症状 腹痛、下痢、発熱、虫垂炎症状など多様</p>	<ul style="list-style-type: none"> 調理器具、手指からの二次汚染防止。 加熱調理の励行。 冷蔵保管を過信せず、早めに食べる。 井戸水は的確に塩素消毒する。 
 <p>ウエルシュ菌 芽胞を形成し加熱調理でも生残。酸素があると発育できない。大規模感染になりやすい。</p>	<p>ヒト、動物の糞便・土壌に分布。食肉、魚介類、野菜を使用した加熱調理食品から感染。特に大量調理されたカレー、スープなどは要注意。</p>	<p>発病まで 8~12時間</p> <p>症状 下痢、腹痛、通常は軽症で1日で回復</p>	<ul style="list-style-type: none"> 食肉、魚介類、野菜などの調理では十分熱を通す。 加熱調理後は直ちに冷却し、低温保存。 特に弁当、仕出しなどの大量調理は要注意。 
 <p>黄色ブドウ球菌 酸素の無い環境でも増殖する。エンテロトキシンという毒素をつくり、毒素は100℃でも壊れない。</p>	<p>ヒト、動物の皮膚・粘膜に広く分布。おにぎりなどの穀類加工品、弁当、調理パン、菓子類から感染。調理する人の手を介しての感染がほとんど。</p>	<p>発病まで 平均3時間</p> <p>症状 吐き気、嘔吐、腹痛、下痢</p>	<ul style="list-style-type: none"> 手洗いの励行 (個人衛生の徹底) 手指に傷や化膿創がある人は、調理取り扱いの禁止。 低温管理、低温管理できない食品は早く食べる。 
 <p>セレウス菌 芽胞を形成し加熱調理でも生残。30℃前後で活発になり、冷めた調理済食品の中で急激に増殖。</p>	<p>土壌などの自然界に広く分布。嘔吐型は焼きめし、ピラフ等の米飯類、パスタなどの麺類から感染。下痢型は食肉などのスープ類から感染。</p>	<p>発病まで 嘔吐型 1~5時間 下痢型 8~15時間</p> <p>症状 嘔吐型は激しい吐き気、嘔吐。下痢型は腹痛、下痢。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 加熱調理した食品は、室温放置せず、なるべく早く食べるか冷蔵保存する。 一度に大量の米飯やめん類を調理しない。 
 <p>ボツリヌス菌 芽胞を形成し加熱調理でも生残。強い神経毒素をつくり、適切な治療を受けないと死亡率30%以上。</p>	<p>主に土の中など自然界に広く分布。食肉、魚肉、野菜類を材料としたびん詰め、缶詰、真空パック食品から感染。特に乳児に対してはハチミツに注意。</p>	<p>発病まで 8~36時間</p> <p>症状 めまい、頭痛、言語障害、嚥下障害、呼吸困難、乳児では便秘。治療が遅れると死に至る場合も。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 新鮮な原材料を用いて、洗浄を十分行う。 低温保存と、喫食前の十分な加熱。(100℃で数分間) 
 <p>ノロウイルス 人の腸管内でのみ増殖する。少量で感染し発生率も高い。接触や空気からの経口感染も起きる。</p>	<p>ヒト自身の糞便。河口付近で養殖されたカキ、ハマグリなどの二枚貝。ヒトからヒトへの感染がある。</p>	<p>発病まで 24~48時間</p> <p>症状 吐き気、嘔吐、激しい下痢、腹痛、頭痛</p>	<ul style="list-style-type: none"> 調理器具、手指の十分な洗浄・消毒、二次汚染の防止。(個人衛生の徹底) 食材の十分な加熱処理。 