

■食中毒アラカルト

食中毒の原因

- ① 自然毒
 - 1) 植物性自然毒：毒きのこ，トリカブト，ドクセリ，チョウセンアサガオ
 - 2) 動物性自然毒：ふぐ毒，アサリ，イシナギ，バイ
- ② 化学物質：メタノール，農薬，殺虫・殺鼠剤
- ③ 病原体
 - 1) 細菌性：毒素型，感染型(感染毒素型，感染侵入型)
 - 2) ウイルス性
 - 3) 原虫性

細菌性食中毒 bacterial food poisoning の原因菌
(*毒素型，[®]感染侵入型)

黄色ブドウ球菌*	<i>Staphylococcus aureus</i>
ボツリヌス菌*	<i>Clostridium botulinum</i>
下痢原性大腸菌	diarrheogenic <i>Escherichia coli</i> (EIEC [®] ，ETEC*，EHEC，EPEC，EAEC)
腸炎ビブリオ	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>
サルモネラ [®]	<i>Salmonella choleraesuis</i> var. <i>choleraesuis</i> ，var. <i>arizonae</i>
カンピロバクター [®]	<i>Campylobacter jejuni</i> ， <i>C. coli</i> ， <i>C. fetus</i>
ウェルシュ菌	<i>Clostridium perfringens</i>
セレウス菌	<i>Bacillus cereus</i> (嘔吐型*，下痢型)
腸炎エルシニア	<i>Yersinia enterocolitica</i>
ナグビブリオ	NAG(non-agglutinable) <i>Vibrio</i> (<i>V. cholerae</i> non-O1)
病原ビブリオ	<i>Vibrio mimicus</i> ， <i>V. furbialis</i> ， <i>V. facinii</i>
アエロモナス	<i>Aeromonas hydrophila</i>
プレジオモナス	<i>Plesiomonas shigelloides</i>
腐敗・変敗菌	spoilage microflora

食中毒の潜伏期間

黄色ブドウ球菌	3～4 時間
ボツリヌス菌	2～40 時間
セレウス菌(嘔吐型)	1～数時間
下痢原性大腸菌	2～10 日(EHEC)，1～2 日(ETEC)
腸炎ビブリオ	4～28 時間
サルモネラ	半日～3 日

カンピロバクター	2～7 日
ウェルシュ菌	8～24 時間
セレウス菌(下痢型)	8～24 時間
腸炎エルシニア	数日
ナグビブリオ	20 時間

食中毒の原因食

黄色ブドウ球菌	調理人の手指化膿巣からの汚染が重要
ボツリヌス菌	いづし，缶詰，真空パック食品，蜂蜜(乳児)
下痢原性大腸菌	汚染食品(肉類，野菜ほか) ETEC，EPEC，EIEC，EAEC は国外感染が多い EHEC では接触二次感染あり，少数菌で感染成立
腸炎ビブリオ	食塩濃度の高い食品(生鮮魚介類)
サルモネラ	肉類，卵：人畜共通感染症
カンピロバクター	鶏肉，牛乳，水：人畜共通感染症，低温に強い，少数菌で感染成立
ウェルシュ菌	大量に調理した肉料理(一過性の下痢症)
セレウス菌	米などの穀物類
腸炎エルシニア	牛乳，乳製品，肉類：低温に強い
ナグビブリオ	国外感染
病原ビブリオ	国外感染
アエロモナス	国外感染
プレジオモナス	国外感染

食品を介して伝搬される細菌性人畜共通感染症

① 炭疽	食肉，内臓，血液
② ブルセラ症	乳製品
③ 結核	乳製品
④ サルモネラ症	食肉，内臓，鶏卵
⑤ ブタ丹毒	ブタ内臓，海水魚
⑥ 野兎病	野兎の肉・内臓
⑦ エルシニア症	豚肉，沢水，井戸水
⑧ カンピロバクター症	鶏肉，乳製品，井戸水
⑨ リステリア症	乳製品，食肉，野菜
⑩ 腸管出血性大腸菌 O-157 感染症	食肉，野菜
⑪ Q 熱	食肉，乳製品