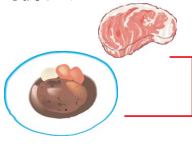





## 代表的な食中毒

菌	どこにいるか 原因となりやすい食品	特徴	症状 発病までの時間
腸管出血性大腸菌 O-157	牛などの家畜や人のふん便中 にときどき見つかります。 家畜では症状に出ないことが 多い。  加熱が不十分なハンバーグ、 食肉など。 	熱に弱い。菌量が 少なくても感染し 食中毒を起こすこ とがある。毒力の 強いベロ毒素がつ くりだされて溶血 性尿毒症症候群（ HVS）などの合併 症を引き起こすの が特徴。	■ 症 状 下痢、腹痛、血便など。 ■ 発病までの時間 3～8日
サルモネラ菌	汚れた水の中、家畜、ペット、 野生動物など。   加熱が不十分な食肉や卵製品 を使った料理など。	熱に弱い。菌の量 は少なくても感染 し、食中毒を起こ すこともある。	■ 症 状 下痢、熱が出る、 頭痛、吐くなど。 ■ 発病までの時間 6～48時間
カンピロバクター・ ジェジュニ/コリー	鶏、家畜、ペット、野生生物 などの腸の中。   加熱が不十分な鶏肉など。	空気中では発育で きない。熱に弱い。 菌の量が少なく ても感染し食中毒 を起こすこともあ る。	■ 症 状 下痢、腹痛、熱が 出る、吐くなど。 ■ 発病までの時間 2～5日
ウェルシュ菌	土の中や水中。 人や動物の腸の中。   大量に調理したカレー シチューなど。	空気がないところで 発育する。熱に強い 「芽胞」をつくる。 芽胞は発育にちょ うどよい環境にな ると普通の菌の形 になり増殖する。	■ 症 状 腹痛、下痢。 （比較的軽い） ■ 発病までの時間 6～12時間

## 留意点

- 家庭では、肉から生野菜への汚染に気をつける。
- 肉には他の病原菌もついているかもしれません。

- 卵は冷蔵庫に保管しましょう。

- 鶏肉には菌がついていると思っで対応する。（生食を避ける。調理時に他の食材を汚染しないようにする。）

- 大量に調理して室温で放置するなど、長時間適温が続くことで菌が増える。