

| 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 |
|---------|--|--|--|
| 腸炎ビブリオ | 海水 海底の泥。  海産魚介類のさしみなど。 | 塩水に強く、真水に弱い。加熱に弱い。増えるスピードが早い。 | 症 状 激しい腹痛、下痢。 発病までの時間 通常8～20時間 |
| 黄色ブドウ球菌 | 成人の腸の中。 のどや鼻の中、皮膚など。  手指を使って調理する弁当、おにぎりなど。 | 食品の中で増えるときに毒素を作り出す。毒素は熱に強く普通の加熱では破壊されない。 | 症 状 吐く、腹痛、下痢など。 発病までの時間 1～5時間 |
| ノロウイルス | ウィルスに感染した人の腸の中。  生力キなど。 | 熱に弱い。人の腸の中でのみ増殖する。人から人に感染することもある。 | 症 状 吐く、下痢、腹痛など。 発病までの時間 24～48時間 |
| 動物の毒 | フグなど。  | 毒の種類によって症状が異なる。命を落とすことがある。 | 症 状 体のしびれ、吐く、呼吸ができなくなるなど(フグ)。 |
| 植物の毒 | 毒キノコ 毒をもつ植物。  | 毒の種類によって症状が異なる。命を落とすことがある。 | 症 状 下痢、吐く、呼吸ができなくなる、けいれん・麻痺など。 |

留意点

■毒素をつくらせない(菌をつけない、菌を増やさない)ことが特に重要。

■フグの毒は熱に強いので調理してもなくなる。
■毒のある部位はフグの種類によっても異なる。
■フグは専門的な知識をもった人だけが調理(処理)する。

■キノコ狩りや山菜採りの際などに、食用のキノコや山菜と見まちがえる。
■不十分な知識で採って食べないようにする。