

食中毒発病までの時間・症状などの一覧表

病因物質名 (微生物や化学物質など)	主な感染経路等	発病までの時間	主な症状
シアン化合物	工業用用途(メッキなど)、 化学繊維の燃焼でガスが発生	数秒～1分程度	失神、痙攣、呼吸麻痺
有機リン	農薬・殺虫剤・除草剤など	数分	縮瞳、痙攣、失禁、嘔吐
トリカブト	鑑賞用の花・漢方薬にも使う	数十分	嘔吐、下痢、呼吸困難
貝毒	二枚貝(ホタテガイ・ムラサキガイ・ アサリ・カキ)など	30分から数時間	麻痺、水様下痢、嘔吐、吐き気、腹痛
セレウス菌	肉類、スープ類、焼き飯、ピラフ など中途半端な加熱料理など	嘔吐型は1～5時間、 下痢型は8～15時間	嘔吐型は黄色ブドウ球菌食中毒に類似 下痢型はウエルシュ菌食中毒に類似
黄色ブドウ球菌	常在菌・化膿した手などによる調理	1～5時間(平均3時間)	嘔気、嘔吐、腹痛(下痢)
フグ毒	ふぐの肝臓・卵巣など	5分～45分	嘔吐、しびれ、麻痺(呼吸筋など)
リステリア	乳製品・食肉加工品など	数時間～ 概ね3週間と長い	発熱、頭痛、悪寒、嘔吐
ウエルシュ菌	多種多様の煮込み料理(カレー、 煮魚、麺のつけ汁、野菜煮付け)など	8～12時間	下痢、腹痛(通常は軽症で1日で回復)
ボツリヌス菌	缶詰、瓶詰、真空パック食品、 レトルト類似食品、など	8～36時間	めまい、頭痛、言語障害、嚥下障害、 呼吸困難、乳児では便秘
サルモネラ属菌	卵、またはその加工品、食肉 (牛レバー刺し、鶏肉)、など	8～48時間 (菌種により異なる)	悪心、腹痛、下痢、嘔吐、発熱
腸炎ビブリオ	魚介類(刺身、寿司、魚介加工品)と その二次汚染など	平均12時間	腹痛、激しい下痢、嘔気、嘔吐、発熱
病原性大腸菌 (下痢原性大腸菌)	牛肉の加熱不足(牛レバー刺し、ハンバーグ、牛角切り ステーキ、牛タタキ)、牛の糞を堆肥に使った野菜など	12～72時間 (菌種により異なる)	下痢(血性を含む)、腹痛、発熱、嘔吐
ノロウイルス	貝類(二枚貝)、調理による 食品の汚染(二次汚染)	24～48時間	嘔気、嘔吐、激しい下痢、腹痛、頭痛
カンピロバクター	食肉(鶏刺し、生レバー等の生食など)、 飲料水、生野菜、牛乳など	平均2～3日と長い	腹痛、激しい下痢、発熱、嘔吐、筋肉痛
エルシニア	食肉、サンドイッチ、野菜ジュース、 井戸水など	平均2～5日と長い	腹痛、下痢、発熱、その他虫垂炎様 症状など多様な症状
キノコ毒	ツキヨタケ・クサウラベニタケ・ カキシメジなど	毒性の種類により 異なる	嘔吐、腹痛、下痢、痙攣、昏睡

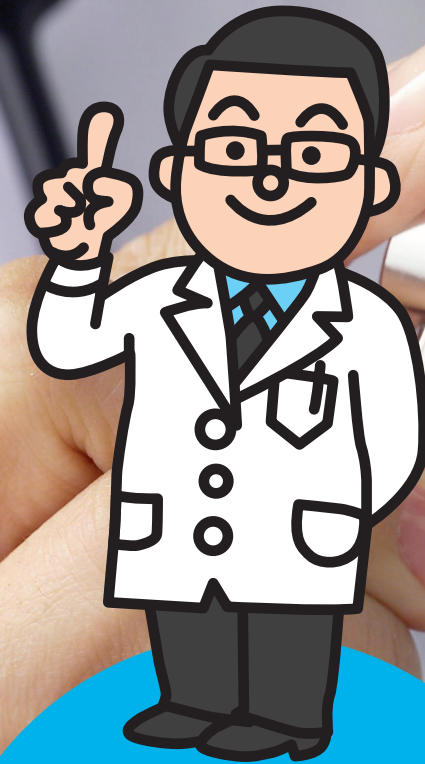
- 参考:内閣府食品安全委員会、(社)日本食品衛生協会資料ほか
- 病因物質として化学物質が疑われる場合、(財)日本中毒情報センターに問い合わせるのも有効です。※情報提供料は有料(1件につき2,000円)となります。
 - 大阪中毒110番(365日24時間対応) TEL.072-726-9923
 - つくば中毒110番(365日9時～21時対応) TEL.029-851-9999
 - URL:<http://www.j-poison-ic.or.jp/homepage.nsf>
- 平成21年4月1日から厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課食中毒被害情報管理室が設置されるとともに、食事をして体調を崩し、医療機関を受診された一般の方等から直接情報を受け付ける食中毒被害情報メール窓口が開設されます。
 - 食品健康被害情報メール窓口 URL:<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/mail-madoguti/index.html>

●最寄りの保健所の電話番号などの連絡先

保健所
電話番号

疑ったときは

食中毒を



まずは保健所に
電話してください

確定診断だけでなく、
「疑い」の場合も医師は、
ただちに最寄りの保健所へ
届け出る必要があります。

～医師・医療機関向け～

平成21年3月

厚生労働省
日本医師会
全国保健所長会