

## 毒素型食中毒

### 黄色ブドウ球菌

原因食品はおにぎりや弁当、すし等がある。皮膚常在菌が食品へ移行し、食品表面で増殖し、毒素「エンテロトキシン」を産生する。

菌自体は加熱調理によって殺す事が出来るが、毒素は通常の加熱では破壊されないため、調理時、保存時の衛生管理が重要となる。

潜伏期は1～5時間。悪心・嘔吐・下痢・腹痛等の症状。

### ボツリヌス菌

原因食品は発酵食品、いづし、真空パック食品などで発生事例はあるが件数は少ない。土壌、海、河川などに広く生息している。

毒素は80～30分程のやや強めの加熱で破壊される。潜伏期は12～36時間。脱力感、倦怠感、瞳孔拡大等の症状。呼吸失調により死亡する例も。致死率30%ともいわれている。

細菌ではありませんが、食中毒の原因となるウイルスについての情報を1つ。

## ウイルスによる食中毒

### ノロウイルス

原因食品はウイルスに汚染された二枚貝(カキ、アサリ等)での感染事例が多く、冬期間の発生が多い。

熱に弱いので、加熱調理が有効。85℃1分以上の加熱で死滅。

潜伏期は24～48時間。腹痛・下痢・発熱等が主な症状。



食中毒が疑われたときは、まず水分の補給が大事です。

下痢が始まると脱水症状を起こします。

特に乳幼児には注意が必要です。



**手をあらおう!!**

