



梅雨から夏にかけて食中毒が起きやすくなります。日頃から**菌をつけない、増やさない、殺す**の三原則を守りましょう。

**\* 食中毒の原因となる菌の種類**

名称	サルモネラ菌	腸炎ビブリオ	カンピロバクター	腸管出血性大腸菌 O157	黄色ブドウ球菌	ウエルシュ菌	ノロウイルス
写真							
特徴	鶏肉や食肉の扱いに気をつける	夏に集中的に発生し、増殖力が強い	少量の菌で感染し、二次汚染の被害が多い	赤痢並の感染力で、死者もでる	無毒化が難しい毒素を作り出す	集団発生を起こすことがある	感染後はかぜに似たような症状を起こす
主な感染源	鶏卵・鶏肉・豚肉など	魚介類	食肉（特に鶏肉）	食肉（特に牛肉）	調理者の手指	食肉・魚介	生かき・調理者の手を介して・飲料水など
潜伏期間	平均12間	10～24時間	2～7日間	3～5日	3時間以内	平均12時間	1～2日
経過	小児・高齢者に死亡例あり	便が正常にもどるまで約1週間	発症後1週間程度かかる	死亡例の他、後遺症もあり	一過性で、経過・予後とも良好	1～2日で回復	治っても2週間程度便にウイルス排泄
主症状	下痢・発熱・悪寒、腹痛、頭痛など	差し込むような腹痛、下痢	発熱、倦怠感、筋肉痛に続いて吐き気・下痢	激しい腹痛、血便（鮮血）他合併症	吐き気、嘔吐、下痢、腹痛	下痢、軽い腹痛	嘔吐、腹痛、下痢、頭痛、発熱など
予防	十分な加熱、調理器具、手指の洗浄	真水でよく洗う。十分な加熱	十分な加熱	十分な加熱、手洗い	おにぎりは直接手でにぎらない。すぐ食べる	十分な加熱すぐ食べる	十分な加熱

食中毒を予防するには、十分な加熱（**中心部の温度が75度以上で1分以上加熱**）、食材を通しての感染を防ぐために**調理用具の殺菌、消毒、手洗いの徹底**などをしっかりしましょう。調理済みの食品は菌を増やさないためにも、すぐに食べ、残った食品は冷蔵庫に保管し、**再度十分に加熱し**、早めに食べきましょう。  
参考文献：国立感染研究所 HIP

**どこの病院・診療所の処方せんにも対応できます。**

（お薬によっては時間がかかることがあります）あすなろ武川薬局

TEL 0551-26-3800

FAX 0551-26-3810