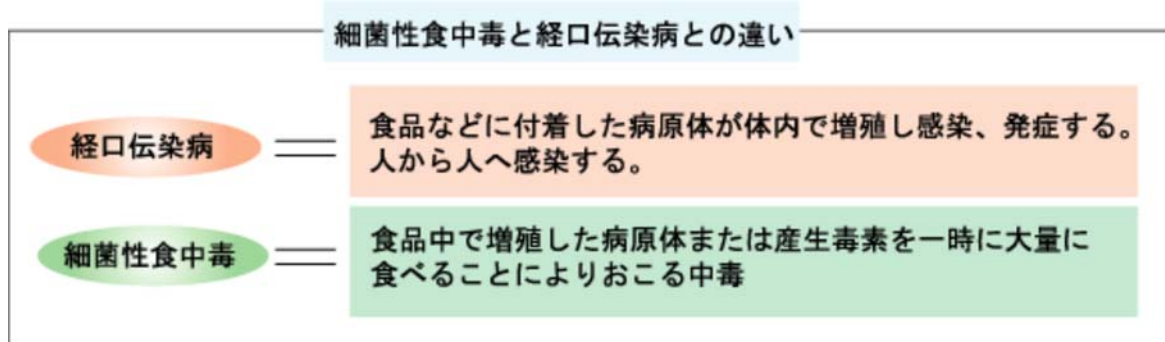


■食中毒とは

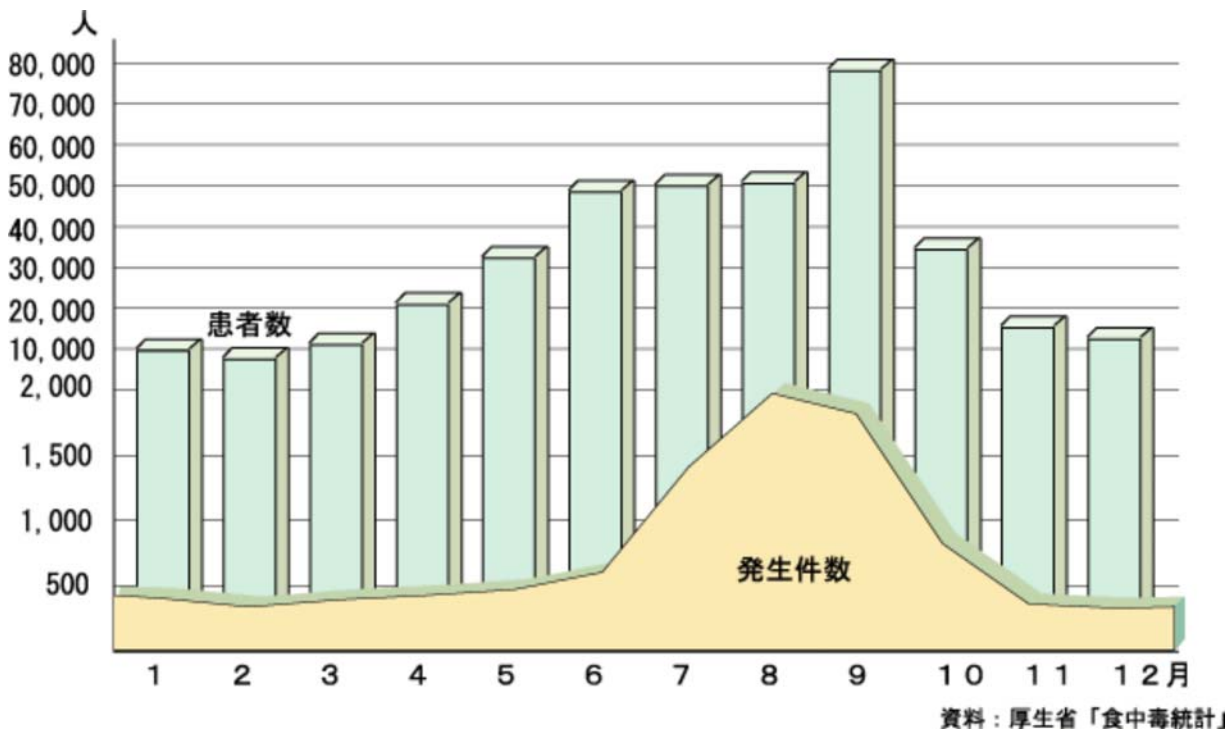
病原体に汚染された食物や有害物質を含んだ食物を誤って口にして引き起こされる胃腸症状を主とした急性感染症を食中毒といいます。ただし、食物を媒体とする感染症でも、赤痢やコレラのような伝染病は食中毒とはいいません。



■食中毒の種類

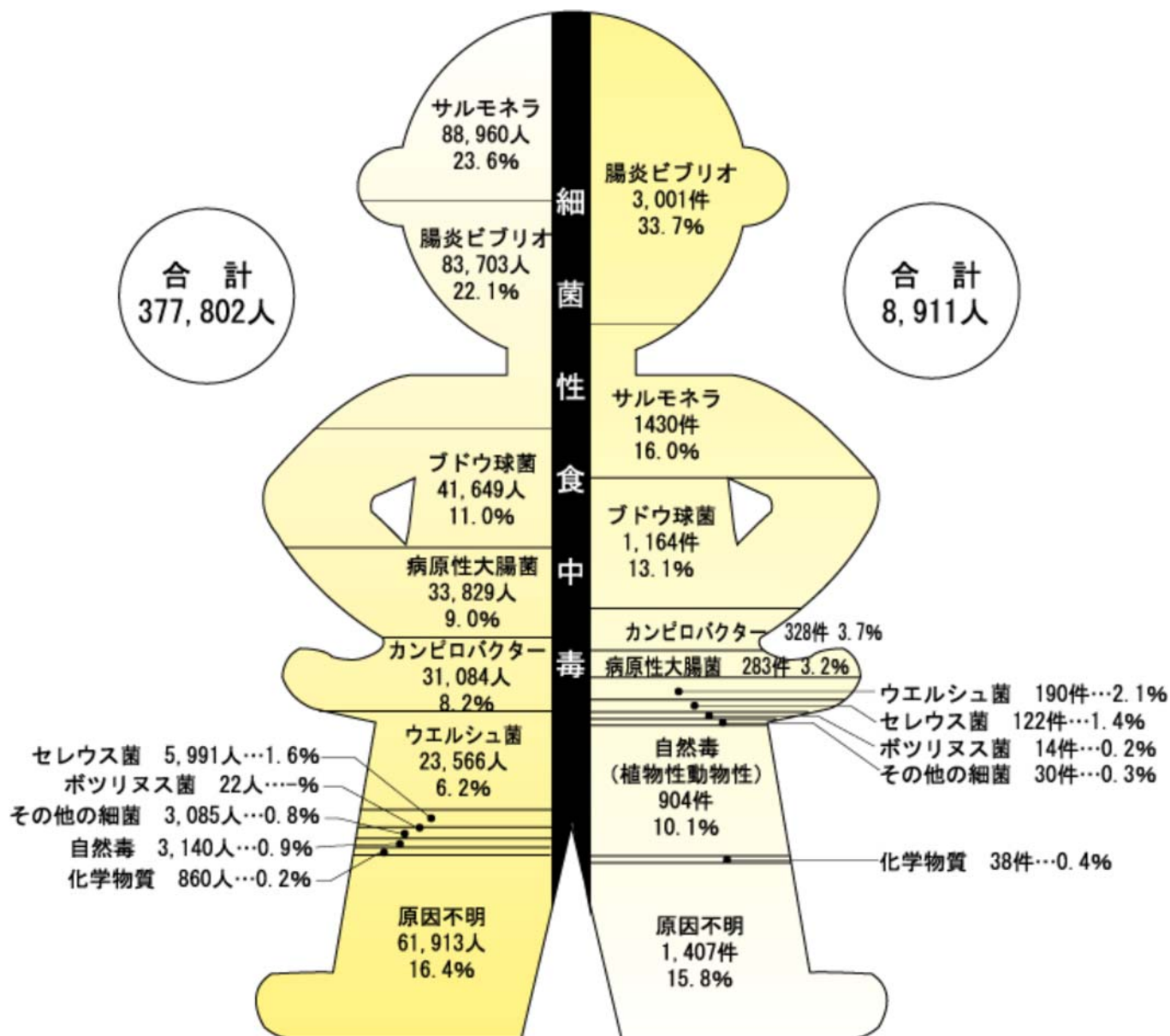
- (1) 細菌性食中毒: 食品が細菌や細菌が出す毒素で汚染されたときに起こる中毒で、感染型と毒素型がある。
- a) 感染型… 腸炎ピブリオ菌、サルモネラ菌、病原性大腸菌(0-157等)
カンピロバクター菌、ウエルシュ菌、セレウス菌
 - b) 毒素型… ブドウ球菌、ボツリヌス菌
- (2) ウイルス性食中毒: 小型球形ウイルス(SRSV)による
- (3) 自然毒による食中毒: 食品中の動植物に含まれる毒素により引き起こされる中毒。
- a) 植物性… 毒キノコ(ツキヨタケ、イッポンシメジ、テングダケ、カラハツタケ、タマゴテングタケなど)
毒草(バイケイソウ、ハシドコロ、毒ゼリ、ジギタリス、トリカブトなど)
 - b) 動物性… 貝類(ホタテガイ、アサリ、カキ、ムラサキガイ等の毒性プランクトンに汚染された貝から)
フグ(フグ毒のテトロドトキシンによる)
 - c) 化学物質の毒… 有害物質が混入された食品や油脂の変質など

■月別の食中毒発生件数と患者数(過去11年間の合計)



大部分の細菌性食中毒菌は、温度が10℃以上になると繁殖し始め、30℃～35℃になると、急激に増殖します。また、冷たい飲食物をとったり、暑さのため体力が弱っていることも、夏から秋に食中毒が集中している原因といえます。しかし、冬期だからといって油断は禁物。低温に強い菌もいるのです。

■原因別食中毒患者数及び原因別食中毒発生件数（過去11年間の合計）



資料：厚生省「食中毒統計」