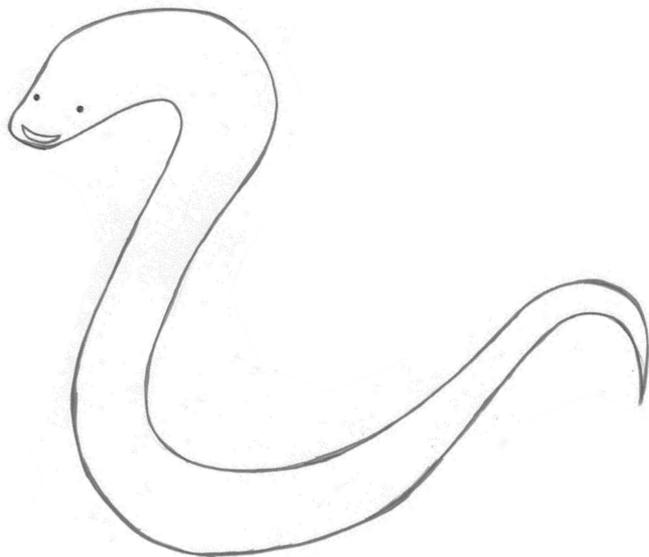


参考資料



基本データ



好きなもの
(宿主)

オキアミ



天然魚介類

サバ、サンマ、スルメイカなど



海棲哺乳類

イルカ、クジラなど

キーワード

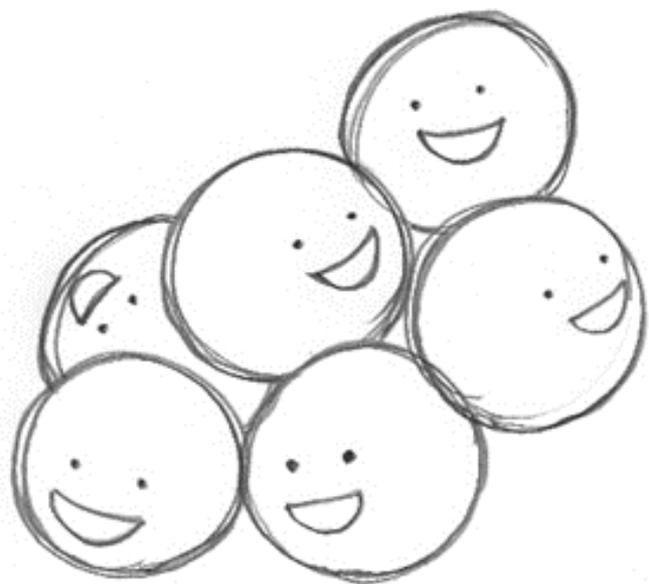
アニサキス症

本来宿主ではないヒトの体内で胃酸などから逃げようとしたアニサキスが胃壁や腸壁に穿孔して起こる。アレルギー症状を示すことも。

黄色ブドウ球菌

参考2

基本データ



生息場所

動物（ヒトも！）
の皮膚や粘膜

好きなもの

炭水化物

特徴

熱にすこぶる強い
毒素を作る
塩分や乾燥に比較
的強い

キーワード

おにぎり

おにぎりに限らず ヒトの手が触れる
食品はなんでも。特にケガをした手。

サルモネラ属菌

参考3

基本データ



生息場所

動物の腸管内
自然界

好きなもの

糖質・たんぱく質

キーワード

鶏卵・食肉

特に鶏卵は取り扱いに注意

二次汚染

調理器具やヒトの手指を介して
別の食品を汚染してしまう

ペット

は虫類（カメなど）・うさぎ・鶏

腸管出血性大腸菌（O157など） 参考4

基本データ



生息場所

動物（牛など）の腸管
自然界

好きなもの

糖質・たんぱく質

特徴

ヒトを死に至らしめる
毒素を作る
感染力が非常に強い

キーワード

野菜・果実

環境（たい肥や水など）・器具・ヒトの
手指などを介して菌が付着し
食中毒の原因となる

カンピロバクター

参考5

基本データ

生息場所

鳥類・哺乳類の腸管など

好きなもの

たんぱく質・脂質
酸素は薄めがいい

特徴

酸素や熱には弱い

キーワード

鶏肉・
生焼け

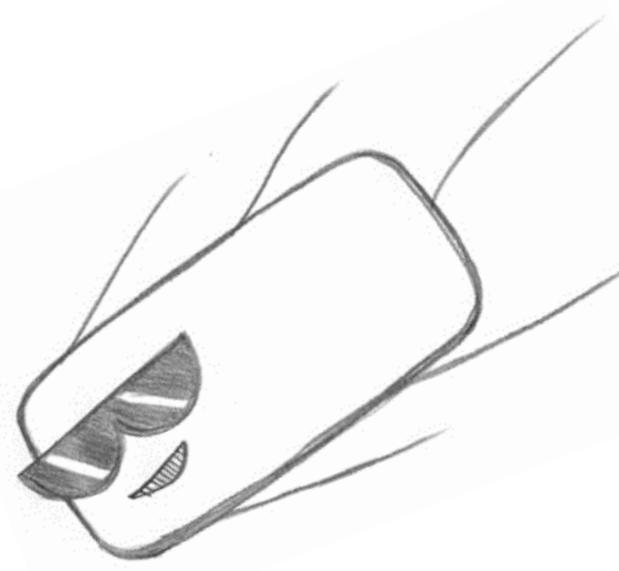
新鮮な生肉は安全…は大間違い！

例年 食中毒事件数の上位を占める。
消化器症状のほかに 麻痺をおこすことも…
(ギラン・バレー症候群)

ボツリヌス菌

参考 6

基本データ



生息場所	自然界
好きなもの	糖質など 真空
特徴	芽胞を作り 高温や乾燥に耐える！ 毒性のすこぶる高い 神経毒素を産生

キーワード

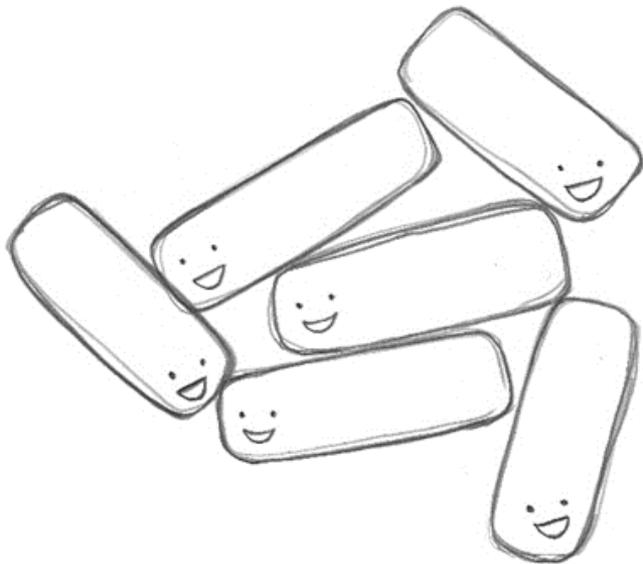
はちみつ

1才未満の乳児には与えないこと
(乳児ボツリヌス症)

ウエルシュ菌

参考7

基本データ



生息場所

動物（ヒトも）の腸管
自然界

好きなもの

たんぱく質・糖質
酸素が薄いところ

特徴

芽胞を作り 高温や
乾燥に耐える！

キーワード

大鍋・煮物・
カレー・冷却

温度がぬるーく 酸素がうすーい
ところで爆発的に増殖する。
近年 食中毒事故多発。

セレウス菌（嘔吐型）

参考 8

基本データ

生息場所

自然界

好きなもの

たんぱく質・糖質

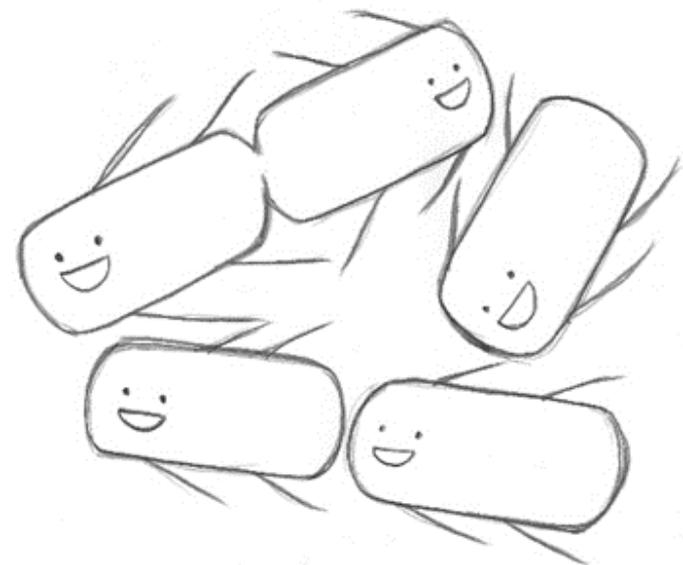
特徴

芽胞を作り 高温
や乾燥に耐える！
熱にも胃酸にも強い
毒素を作る！

キーワード

清掃

空気・設備・器具・食品などあらゆるところにいる。施設内の清掃の徹底が不可欠！！



ヒスタミンによる食中毒

参考 9

ヒスタミン産生菌

魚介類や環境中にいる
さまざまな菌のうち
ヒスチジンをヒスタミンに
代謝する菌の総称

キーワード

赤身の魚類

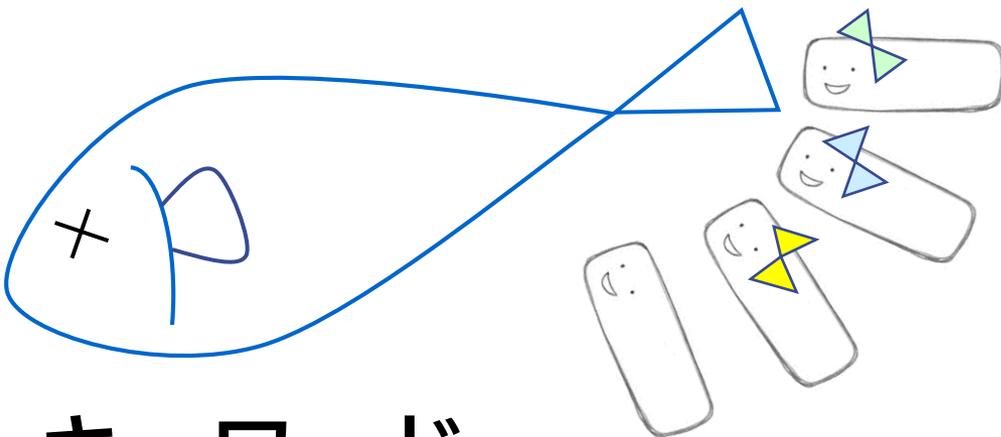
マグロ・カツオなどヒスチジンを多く
含む魚と加工品が原因となりやすい

ヒスタミン

ヒトにアレルギー反応（じんましん・
熱感・顔面紅潮）を引き起こす
熱に強いいため 加熱しても壊れない

温度管理

菌が増殖しなければ 代謝も起こらない
魚類の取り扱いには 低温で！迅速に！



ノロウイルス

参考10



基本データ

好きなもの **ヒト**の消化器細胞

特徴

とにかく小さく
とにかく強い
熱・消毒剤・酸に抵抗

キーワード

二枚貝 (カキなど)

海からウイルスを集めてくる

健康管理

- 症状がなくなっても1週間～1か月程度ウイルスの排泄が続く
- 感染しているのに症状が出ないこともある

→気づかぬうちにあらゆる食品が汚染され 食中毒の原因に！