

検査科だより

県立東和病院 臨床検査技術科

細菌が原因となる食中毒は夏場（6 月から 8 月）に多く発生しています

食中毒は、例年 7～8 月に発生件数、患者数ともにピークを示します。

食中毒を引き起こす主な原因は、「細菌」と「ウイルス」です。細菌もウイルスも目には見えない小さなものです。細菌は温度や湿度などの条件がそろえば食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べることで食中毒を引き起こします。一方、ウイルスは、細菌のように食べ物の中では増殖しませんが、食べ物を通じて体内に入ると、人の腸管内で増殖し、食中毒を引き起こします。食中毒を引き起こす細菌の多くは、室温（約 20℃）で活発に増殖し始め、人間や動物の体温ぐらいの温度で増殖のスピードが最も速くなります。また、ウイルスは低温や乾燥した環境中で長く生存します。

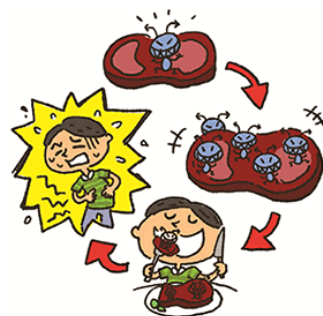
知っておきたい食中毒の主な原因

腸管出血性大腸菌（O157 や O111 など）

病原大腸菌の一つで、O157 や O111 などがよく知られています。

毒性の強いベロ毒素を出し、腹痛や水のような下痢、出血性の下痢を引き起こします。

腸管出血性大腸菌は食肉などに付着し、加熱不十分な肉を食べたりすることによって食中毒を発症します。乳幼児や高齢者などは重症化し、死に至る場合もあります。



カンピロバクター

鶏、牛や豚、猫や犬などの腸の中にいる細菌です。この細菌が付着した肉を、生で食べたり、加熱不十分で食べたりすることによって、食中毒を発症します。また、吐き気や腹痛、水のような下痢が主な症状で、初期症状では、発熱や頭痛、筋肉痛、倦怠感などがみられます。

サルモネラ属菌

牛や豚、鶏、猫や犬などの腸の中にいる細菌です。牛・豚・鶏などの食肉、卵などが主な原因食品となるほか、ペットやネズミなどによって、食べ物に菌が付着する場合があります。菌が付着した食べ物を食べてから半日～2 日後ぐらいで、激しい胃腸炎、吐き気、おう吐、腹痛、下痢などの症状が現れます。

食中毒かなと思ったら…



嘔吐や下痢の症状は、原因物質を排除しようという体の防御反応です。医師の診断を受けずに、市販の下痢止めなどの薬をむやみに服用しないようにし、早めに医師の診断を受けましょう。



（参考資料：厚生労働省 HP 政府広報オンライン）