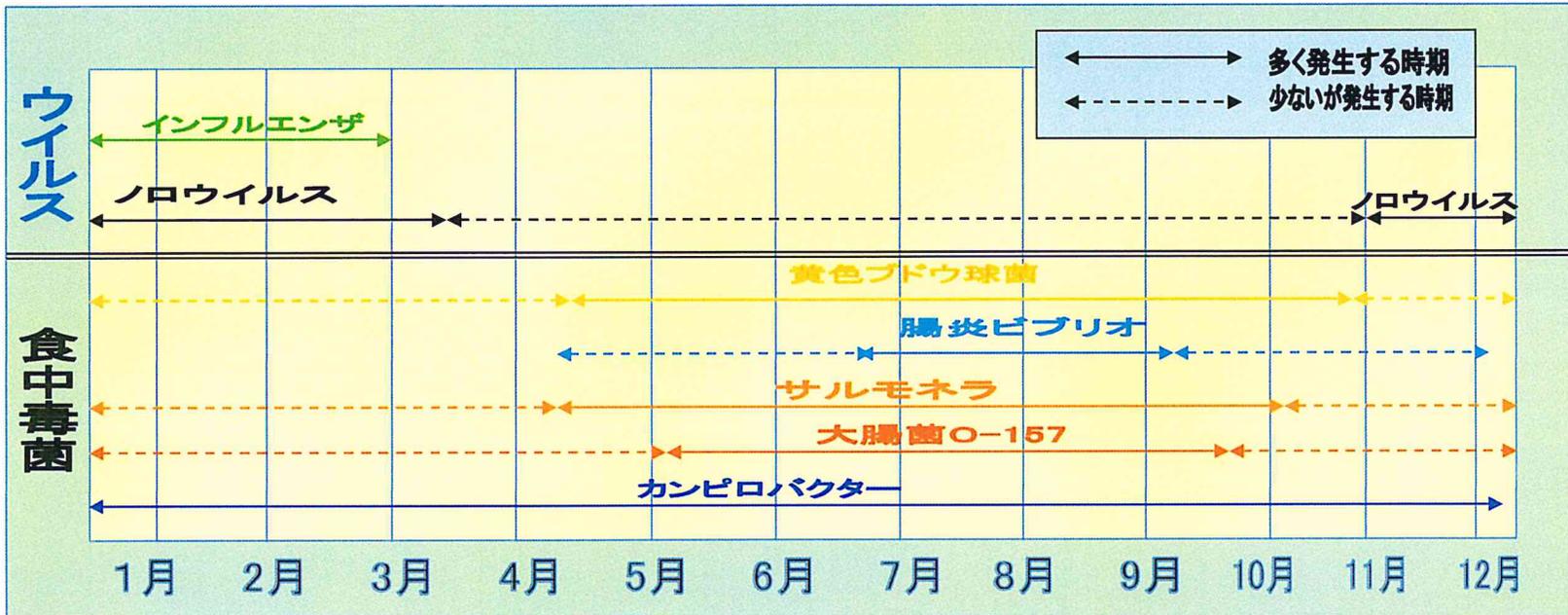


# 食中毒菌・ウイルスの発生時期



細菌名	菌の特徴	症状<潜伏期間>
カンピロバクター	鶏・牛・野鳥・ネズミ等が汚染源。水の中でも生存。生肉注意	頭痛、発熱などの風症状。2～7日の潜伏期間
大腸菌O-157	牛など腸管内生存。水系汚染による集団発生。生肉注意	腹痛・下痢、発熱。3～8日の潜伏期間
サルモネラ	卵の殻が一番多く、ペット・ゴキブリ・ハエも汚染源	下痢、腹痛、高熱。6～72時間の潜伏期間
腸炎ビブリオ	塩分を好む、塩分2～5%でよく発生。海魚が汚染源。	激しい腹痛、下痢、嘔吐。10～24時間の潜伏期間
黄色ブドウ球菌	人や動物の傷口、鼻、のどの粘膜に分布。	嘔気、嘔吐、下痢、腹痛。1～5時間の潜伏期間
ノロウイルス	カキ等の二枚貝に分布。冬場に大量発生。	嘔吐、下痢、発熱。24～48時間の潜伏期間
インフルエンザ	冬場に大量発生。人からの飛沫・接触感染が主。	高熱、頭痛、関節痛等の強い風邪症状。1～2日間潜伏期間