

「原因の食べ物は何？」 食中毒の潜伏期間

食中毒症状が出ると直前に食べた食品が疑わしく感じる人が多いようです。実は細菌による食中毒の場合、食べてから発症するまで一定の時間がかかります。今回はその潜伏期間のお話です。

● Yさんは夕食を食べてすぐ下痢になりました。

Yさん: 下痢がひどいな…食中毒かな？
夕食の刺身盛合せが原因かな？

Aさん: 生ものだから、それだよ！

Bさん: 食中毒菌は潜伏期間があるからね。

Yさん、Aさん: **潜伏期間？**

Bさん: 原因となる食品を食べてから食中毒を発症するまで、ある程度の時間が必要なんだ。それを「潜伏期間」というよ。



● 食中毒とは…

飲食物を摂取することで発生する健康障害です。その中で、細菌による食中毒は大きく2つに分けられます。



① 毒素型:

細菌がつくった毒素が原因で発症します。潜伏期間は短く、30分～6時間程度です。

② 感染型:

食中毒菌が体内で増殖して発症します。潜伏期間は数時間から数日、長いものでは1週間後に発症するものもあります。

東海コープ
ホームページに
「おいしくって、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



● 食中毒の原因は？

Yさん: 病院に行ったらカンピロバクターの食中毒と言われたよ。

Aさん: カンピロバクターって？

Bさん: 鶏肉にいる食中毒菌だよ。
鶏肉を生で食べないでというのは、このカンピロバクターのせいなんだ。

Yさん: 2日前に食べた鶏肉の湯引きが、加熱不足だったみたい…。

Aさん: **食中毒の時は直前に食べたものが原因とは限らないんだね。**

● その他気を付けたい原因となるもの

自然毒(毒キノコ、フグ毒など)の食中毒も毎年のように発生しています。特に外見で毒キノコを見分けることは困難です。安易に採って食べたり、人にあげたりしないでください。異常を感じたときは、すぐ病院を受診しましょう。



2022年
2月1週
(5号)

東海コープからの
おいしくって、
安全なおはなし

