

# 15. 食中毒患者発生時の対応

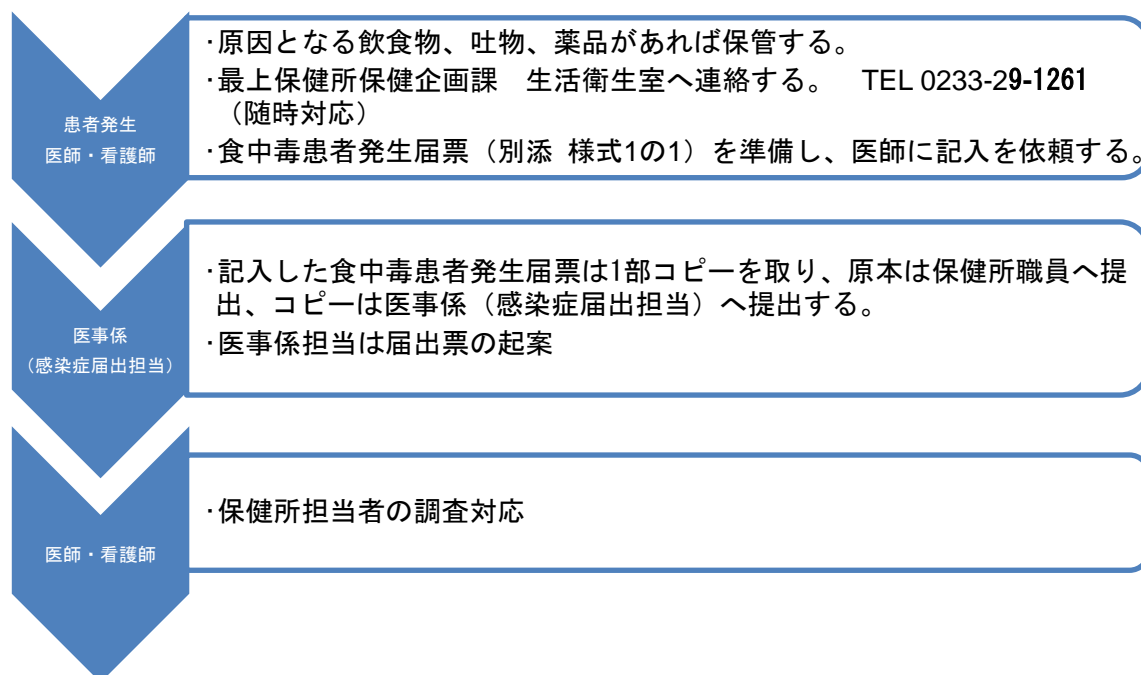
食品衛生法第五十八条に基づき、食品、添加物、器具若しくは容器包装に起因して中毒した患者若しくはその疑いのある者（以下「食中毒患者等」）を診断し、又はその死体を検案した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。

付録「食中毒発病までの時間・症状一覧」参照

## \* 食中毒とは

食中毒とは、有害・有毒な微生物や化学物質等毒素を含む飲食物を人が口から摂取した結果として起こる下痢や嘔吐や発熱などの疾病（中毒）の総称である。

## 1. 食中毒が疑われる事例発生フロー



## 2. 食中毒の原因として化学物質が疑われる場合の問い合わせ先（日本中毒情報センター）

大阪中毒 110 番（365 日 24 時間対応） 072-726-9923（情報提供料：1 件につき 2,000 円）

つくば中毒 110 番（365 日 9 時～21 時対応） 029-851-9999（情報提供料：1 件につき 2,000 円）

付録 食中毒発病までの時間症状一覧

病因物質名 (微生物や化学物質など)	主な感染経路等	発病までの時間	主な症状
有機リン	農薬・殺虫剤・除草剤など	数分	縮瞳、痙攣、失禁、嘔吐
トリカブト	鑑賞用の花・漢方薬にも使う	数十分	嘔吐、下痢、呼吸困難
貝毒	二枚貝(ホタテガイ・ムラサキガイ・アサリ・カキ)など	30分から数時間	麻痺、水様下痢、嘔吐、吐き気、腹痛
セレウス菌	肉類、スープ類、焼き飯、ピラフなど中途半端な加熱料理など	嘔吐型は1～5時間、 下痢型は8～15時間	嘔吐型は黄色ブドウ球菌食中毒に類似 下痢型はウエルシュ菌食中毒に類似
黄色ブドウ球菌	常在菌・化膿した手などによる調理	1～5時間(平均3時間)	嘔気、嘔吐、腹痛(下痢)
フグ毒	ふぐの肝臓・卵巣など	5分～45分	嘔吐、しびれ、麻痺(呼吸筋など)
リステリア	乳製品・食肉加工品など	数時間～ 概ね3週間と長い	発熱、頭痛、悪寒、嘔吐
ウエルシュ菌	多種多様の煮込み料理(カレー、煮魚、麺のつけ汁、野菜煮付け)など	8～12時間	下痢、腹痛(通常は軽症で1日で回復)
ボツリヌス菌	缶詰、瓶詰、真空パック食品、レトルト類似食品、など	8～36時間	めまい、頭痛、言語障害、嚥下障害、呼吸困難、乳児では便秘
サルモネラ属菌	卵、またはその加工品、食肉(牛レバー刺し、鶏肉)、など	8～48時間 (菌種により異なる)	悪心、腹痛、下痢、嘔吐、発熱
腸炎ビブリオ	魚介類(刺身、寿司、魚介加工品)とその二次汚染など	平均12時間	腹痛、激しい下痢、嘔気、嘔吐、発熱
病原性大腸菌 (下痢病原性大腸菌)	牛肉の加熱不足(牛レバー刺し、ハンバーグ、牛角切りステーキ、牛タタキ)、牛の糞を堆肥に使った野菜など	12～72時間 (菌種により異なる)	下痢(血性を含む)、腹痛、発熱、嘔吐
ノロウイルス	貝類(二枚貝)、調理による食品の汚染(二次汚染)	24～48時間	嘔気、嘔吐、激しい下痢、腹痛、頭痛
カンピロバクター	食肉(鶏刺し、生レバー等の生食など)、飲料水、生野菜、牛乳など	平均2～3日と長い	腹痛、激しい下痢、発熱、嘔吐、筋肉痛
エルシニア	食肉、サンドイッチ、野菜ジュース、井戸水など	平均2～5日と長い	腹痛、下痢、発熱、その他虫垂炎様症状など多様な症状
キノコ毒	ツキヨタケ・クサウラベニタケ・カキシメジなど	毒性の種類により異なる	嘔吐、腹痛、下痢、痙攣、昏睡

厚生労働省 食中毒を疑ったときには～医師・医療機関向けパンフレットより転用

別添

### 食中毒患者届出票

様式1の1

(はがき大)

1 病 名		5 患 者 氏 名	
2 発病年月日時	年 月 日 午前 午後	6 生 年 月 日	明 大 昭 平 年 月 日 ( 歳)
3 診 断 (検案)	年 月 日 午前 午後	7 患 者 所 在 地	
4 診 断 方 法 イ 菌検査 (菌型 ) ロ 血清検査 ハ 臨床決定 ニ その他	(原因)	8 備 考	
医 師 住 所 (施設名・所在地)		医 師 氏名印	