

# 食中毒の分類

病院物質		常在場所等	原因物質の例	
細菌性食中毒	感染型	サルモネラ菌	鶏、牛、ネズミ、下水など	食肉、鶏卵など
		腸炎ビブリオ	海水、海の汚泥、魚介類など	魚介類、刺身など
		腸管出血大腸菌 (O157 など)	主に牛の腸管内	食肉、野菜、果実など
		病原大腸菌	動物の腸管内	食肉、サラダなど加工・調理食品
		カンピロバクター	動物、鳥類の腸管内など	鶏肉（生食）井戸水など
		ウエルシュ菌	動物の腸管内	食肉・同加工品、煮物、カレー、シチューなど
		エルシニア	食肉、家畜、ネズミの腸管内	食肉（生食）加工食品
		セレウス菌（下痢型）	土壌等環境、穀類、野菜など	スパゲティ、炒飯など
		ボツリヌス菌	土壌、動物の腸管内など	瓶詰・レトルト類似食品など
		コレラ菌、赤痢菌、パラチフス A 菌、ナグビブリオ、エロモナスなど ※感染症法では3類感染症として扱われる		
細菌性食中毒	毒素型	黄色ブドウ球菌	人の化膿創・傷、牛の体表	洋菓子、おにぎりなど
		セレウス菌（嘔吐型）	土壌等環境、穀類、野菜など	スパゲティ、炒飯など
		ボツリヌス菌	土壌、動物の腸管内など	瓶詰・レトルト類似食品など
ウイルス性食中毒	ノロウイルス	人の腸管内	弁当、調理食品、生ガキなどの二枚貝	
	そのほかのウイルス	A 型肝炎ウイルス、E 型肝炎ウイルス、サポウイルス、ロタウイルスなど		
寄生虫		アニサキス・クドア・セブテンブククタータ・サルコシスティス・フェアリークリプトスポリジウムなど		
自然毒食中毒	動物性	フグ、毒カマス、ホタテ貝、ムール貝など		
	植物性	毒キノコ、イヌサフラン、じゃがいも、トリカブト、スイセンなど		
科学性食中毒	化学物質、金属など	殺鼠剤、農薬、洗剤、重金属		
	アレルギー様食中毒	ヒスタミン	サンマ、みりん干し	