

表3-1 乳幼児に気をつけたい食中毒菌など

食中毒菌	原因・食品	症状	その他の特徴
サルモネラ菌	肉、卵、 ペット(爬虫類、犬、猫)	腹痛、下痢、発熱	潜伏期間8～48時間 (爬虫類は腸内にサルモネラ菌を高率で保有している。ミドリガメなど)。
カンピロバクター	肉	頭痛、不快感、吐き気、 腹痛、下痢、発熱	潜伏期間2～11日 乳児の細菌性下痢症の原因の第1位。少量の菌でも食中毒を起こす。
黄色ブドウ球菌	化膿した傷、にきび、おでき などに触れた手で調理した 食品	吐き気、嘔吐、腹痛、 下痢	潜伏期間は短い(食後30分～6時間)。 再加熱しても予防できない。
ボツリヌス菌	はちみつ、黒砂糖	3日以上便秘(吸 乳力の低下、泣き声 が弱い、呼吸困難)	潜伏期間8～36時間 乳児ボツリヌス症(乳児特有の病気)。
病原性大腸菌 (O-157を含む)	牛肉およびその加工品に 多い	下痢、腹痛、嘔吐	潜伏期間12～72時間(O-157は1～10日) 食品の中心温度が75℃以上の加熱により死滅。
ノロウイルス	汚染された二枚貝 加熱不十分の食品 汚染された井戸水、簡易水道 患者の糞便、吐物	嘔吐、下痢、腹痛	潜伏期間1～2日 食品や水を介したウイルス性食中毒の原因になるばかりでなく、ウイルス性急性胃腸炎の 原因にもなる。 症状が消滅した後も3～7日間ほど患者の便中に排出されることがあり、二次感染に注意する。

授乳・離乳の支援ガイド実践の手引きより