

## 主な食中毒微生物の食品衛生上の管理の要点とその生物的発育と生残特性

微生物名	主な汚染源となる食品								発育・生残特性			
	野菜・ 果実	穀類・ 香辛料	乳	食肉	卵	海産魚	淡水産魚	使用水	発育温度	嫌氣的発 育	耐熱性	その他の 特性
サルモネラ属菌										通性		耐乾燥
腸炎ピブリオ										通性	易熱性	好塩性
カンピロバクター属菌				鶏肉					高温	微好気		
O157大腸菌				牛肉						通性		
黄色ブドウ球菌										通性	産生毒素	耐塩性
セレウス菌										通性	芽胞	耐環境
ウェルシュ菌											芽胞	耐環境
ボツリヌス菌									低温		芽胞	耐環境
エルシニア・エンテリ コリチカ				豚肉					低温	通性		耐アルカリ
リステリア・モノサイト ゲネス									低温	通性		耐塩性
ノロウイルス						牡蠣					易熱性	