

Organismi	Taudinaiheutus	Itämisaika	Sairauden kesto	Tyypillisimmät oireet	Tyypillisimmät välittäjäelintarvikkeet
<i>Bacillus cereus</i>	"Ripulimuoto": suoleen joutuneet bakteerisolut tuottavat enterotoksiineja	8-16 h	12-24 h	Vatsakivut, vetinen ripuli, pahoinvointi	Lihatuotteet, keitot, kastikkeet, maito, maitotuotteet (kuumennetut, uudelleen lämmitetyt tuotteet)
	"Oksennusmuoto", Kereulidi-toksiinia muodostuu elintarvikkeessa	0,5-5 h	6-24 h	Pahointointi, oksentelu, joskus ripuli	Keitetty/paistettu riisi, pasta, pasteijat
<i>Clostridium botulinum</i>	Botulinumtoksiinin tuotto elintarvikkeessa. Imeväisbotulismissa (alle 1 vuotiaat lapset) suolistoon joutuneet itiöt aiheuttavat	12-72 h		Kaksoisnäkö, etenevä velttohalvaus, ummetus	Tyypistä riippuen: kala, kalatuotteet (toksiinityypit E, B, F). Vihannekset, lihatuotteet, säilykkeet (toksiinityypit A, B, F). Imeväisbotulismissa hunaja.
<i>Clostridium perfringens</i>	Useat eri toksiinit	8-24 h	12-24 h	Äkilliset alavatsakivut, voimakas ripuli	Kuumennetut, uudelleen lämmitetyt liharuuat, kala, herneet
<i>Cryptosporidium</i>	Yksisoluihin alkueläin. Suoleen joutuneet organismit aiheuttavat.	2-10 vrk	1-2 vk	Vatsakipu, pahoinvointi, oksentelu, kuume, painon lasku, kuivuminen.	Kypsentämätön, kontaminoitunut ruoka (esim. hedelmät ja vihannekset), kontaminoitunut vesi
<i>Escherichia coli</i> , EHEC	Suolistoon päässeet solut tuottavat toksiineja (shigatoksiini) ja hemolysiiniä	3-9 vrk (alhainen infektioannos)	3-8 vrk	Voimakkaat vatsakivut, vetinen ripuli (muuttuu veriseksi), oksentelu	Naudanliha, pastöroimaton maito
<i>Giardia</i>	Yksisoluihin alkueläin. Suoleen joutuneet <i>Giardia</i> kystat aiheuttavat	(1)2-3 vrk	< 3kk	Ripuli, ilmavaivat, vatsanväänteet, rasvamainen uloste	Saastunut juomavesi ja jäät, kontaminoituneet elintarvikkeet

Kampylobakteerit (<i>C.jejuni</i> , <i>C.coli</i>)	Suoleen joutuneet bakteerisolut aiheuttavat, alhainen infektioannos	2-7 vrk	2-5 vrk (jopa 3 vk)	Ripuli, vatsakipu, kuume (oksentelu)	Siipikarja, pastöroimaton maito, kontaminoitunut juomavesi. Myös punainen liha, kontaminoituneet kasvikset
<i>Listeria monocytogenes</i>	Suolistoon joutuneet bakteerisolut aiheuttavat	1-70 vrk	päiviä-viikkoja	Kuume, lihassärky, päänsärky, (ruuansulatuskanavaoireet). Raskaana olevilla keskenmenoriski	Pitkän myyntiajan omaavat, prosessoidut tuotteet
Norovirus	Suolistoon joutuneet virukset aiheuttavat, alhainen infektioannos	12-50 h	12-72 h	Äkillinen ripuli, oksentelu, pahonvointi, vatsakrampit	Infektoituminen viruksella saastuneiden tuotteiden/pintojen välityksellä
Salmonella	Suolistoon joutuneet bakteerisolut aiheuttavat	12-72 h	4-7 vrk	Ripuli, kuume, vatsakivut, (oksentelu)	Idut, salaattit, siipikarja, sianliha, hedelmät, vihannekset
Shigella	Suolistoon joutuneet bakteerisolut aiheuttavat	1-4 vrk	5-7 vk	Kuume, ripuli (usein verinen). Oireiden voimakkuus vaihtelee paljon	Paljon käsittelyä vaativat ruuat, kontaminoitunut vesi
<i>Staphylococcus aureus</i>	Enterotoksiinien tuotto elintarvikkeessa	1-6 h	1-3 vrk	Pahoinvointi, oksentelu, vatsakipu, ripuli	Paljon käsiteltyä, sellaisenaan syötävät ruuat (esim. kinkku, munavoi, voileivät)
<i>Yersinia enterocolitica</i>	Suolistoon joutuneet bakteerisolut aiheuttavat	1-11 (4-7) vrk	1-3 vrk	Kuume, vatsakipu, ripuli (verinenkin), oireet vaihtelevan voimakkaat. Aikuisilla ja yli 5-vuotiailla lapsilla oireet muistuttavat usein umpilisäkkeen tulehdusta	Sianliha ja sianlihatuotteet, riistanliha
<i>Yersinia pseudotuberculosis</i>	Suolistoon joutuneet bakteerisolut aiheuttavat	1-11 (4-7) vrk	1-3 vrk	Kuume, vatsakipu, ripuli (verinenkin), oireet vaihtelevan voimakkaat. Aikuisilla ja yli 5-vuotiailla lapsilla oireet muistuttavat usein umpilisäkkeen	Kasvikset, pastöroimaton maito

				tulehdusta	
Vibrio	Suolistoon joutuneet bakteerisolut aiheuttavat (merivedestä myös haavainfektioita)	V.vulnificus 1-7 vrk, 2-8 vrk V.parahaemolyticus 2-48 h		Ripuli, vatsakivut, pahointointi, kuume ja oksentelu	Kypsentämättömät tai huonosti kypsennetyt kuorieläimet lämpimistä merivesistä