

令和3年

広島市

食中毒発生数確定

令和3年発生の食中毒トピックス

■ フグ毒による食中毒が1件発生!

➡ 家庭で自ら釣ったフグを調理して発生した事件

フグの素人調理は大変危険です
フグを釣っても

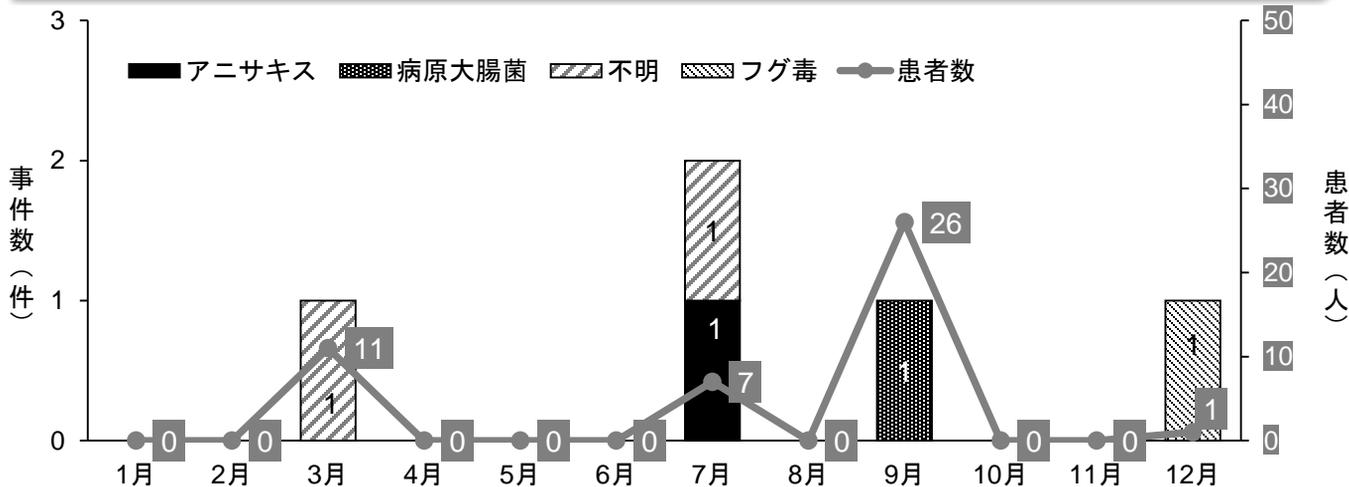
「持って帰らない」

「食べない」

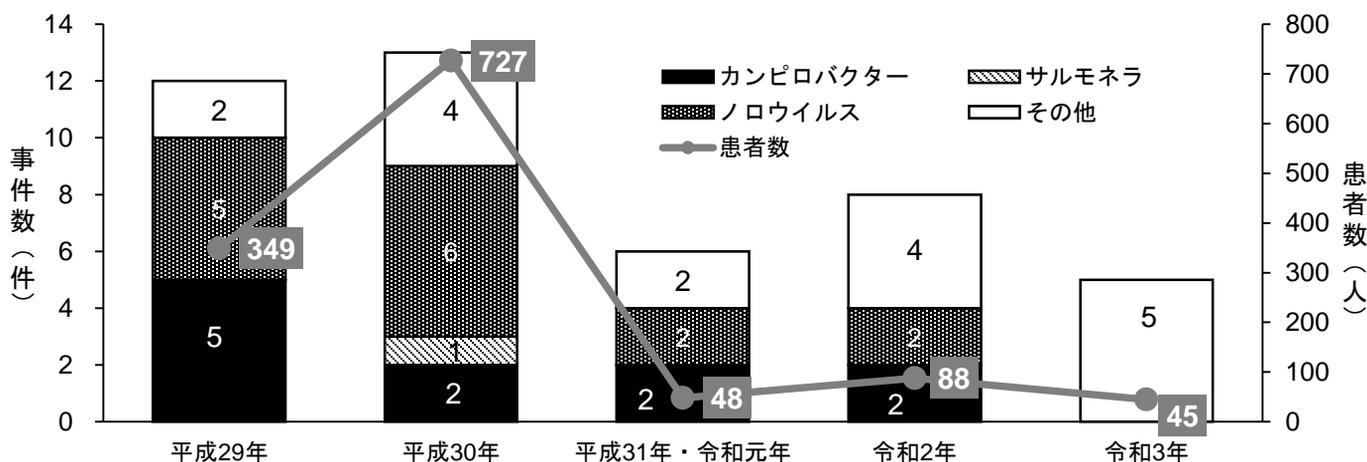
「人にあげない」

病因物質	事件数 (件)			患者数 (人)		
	R2	R3	前年比	R2	R3	前年比
カンピロバクター	2	0	-2	7	0	-7
ノロウイルス	2	0	-2	21	0	-21
病原大腸菌	0	1	+1	0	26	+26
フグ毒	0	1	+1	0	1	+1
寄生虫 (クドア、アニサキス)	2	1	-1	2	1	-1
化学物質 (ヒスタミン)	1	0	-1	42	0	-42
不明	1	2	+1	16	17	+1
総数	8	5	-3	88	45	-43

R3年月別食中毒事件数・患者数



年別食中毒事件数・患者数



いろいろな食中毒

カンピロバクター

生や加熱不十分な食肉が危ない

- ◆ 家畜や鳥、犬、猫などさまざまな動物の腸内にいる。
- ◆ 少量の菌でも発症する。
- ◆ 鶏のタタキや鶏刺し、加熱不十分な肉、肉から二次汚染をうけた食品が、原因食品となりやすい。

75℃1分間以上
の加熱を！！



■潜伏期間：2～7日間

■症状：発熱、頭痛、下痢、腹痛など

ノロウイルス

冬場を中心に年中発生する

- ◆ ヒトの腸内でのみ増殖する。
- ◆ 少しのウイルスでも感染する。
- ◆ 人の糞便中に排出され、手洗い不足により、食品を汚染し食中毒の原因となる。
- ◆ 加熱不十分な二枚貝が原因となることもある。

・85℃～90℃
90秒以上の加熱
・十分な手洗いを！



■潜伏期間：1～2日間

■症状：嘔吐、下痢、腹痛、発熱など

サルモネラ

生肉や卵の調理時の加熱不足に注意

- ◆ 動物や人の腸内などにいる。
- ◆ 生肉や加熱不十分な肉、生卵、加熱が不十分な卵料理が原因食品となりやすい。
- ◆ スプーン料理が原因食品となることもある。
- ◆ ペットから感染することもある。

75℃1分間以上
の加熱を！！



■潜伏期間：5時間～3日間

■症状：下痢、腹痛、発熱など

黄色ブドウ球菌

増えるときに作る毒素は熱に強い

- ◆ 人の皮膚や髪、鼻の中、傷口などにいる。
- ◆ 手作りの食品などで増殖し、毒素を作り出す。
- ◆ 毒素は熱に強く、加熱により菌は死んでも毒素は残る。

使い捨て手袋
の使用や
ラップの活用



■潜伏期間：1～5時間

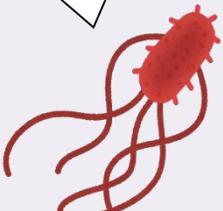
■症状：吐き気、嘔吐、下痢など

腸管出血性大腸菌（O157等）

少量でも二次汚染を起こす

- ◆ 動物の腸内などにいる。
- ◆ 加熱不十分な肉が原因食品となりやすい。
- ◆ 人から人への感染を起こすこともある。

75℃1分間以上
の加熱を！！



■潜伏期間：4～8日間

■症状：下痢、血便、発熱、嘔吐など
※溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発し、重症化し死亡することもある

アニサキス（寄生虫）

体長2～3cm、半透明白色の線虫 魚介類に寄生

- ◆ 魚介類（サバ、カツオ、イワシ、サンマなど）に寄生している。
- ◆ アニサキスがヒトの胃や腸壁に侵入することで発症する。
- ◆ 原因食品は魚介類の生食（刺身、しめサバなどの酢漬け、醤油漬け、握り寿司など）
- ※アニサキスは、酢や醤油漬けでは死滅しない。



・目視での除去
・-20℃以上の冷凍
・十分な加熱

■潜伏期間：1～36時間

■症状：激しい腹痛、吐き気、嘔吐など