

令和6年 広島市

食中毒発生数確定

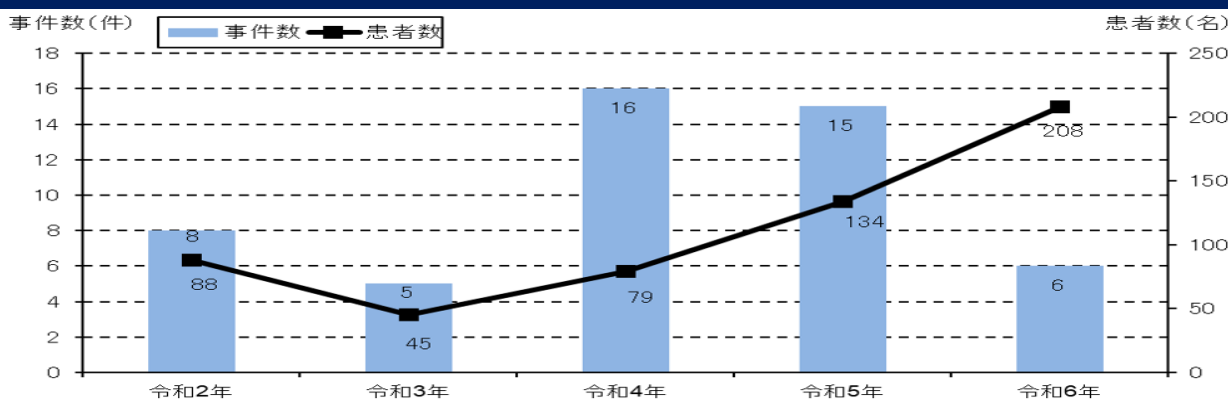
病因物質	事件数（件）			患者数（人）		
	R 5	R 6	前年比	R 5	R 6	前年比
ノロウイルス	6	6	0	80	208	128
カンピロバクター	4	0	-4	17	0	-17
寄生虫（アニサキス）	3	0	-3	3	0	-3
サルモネラ	1	0	-1	33	0	-33
フグ毒	1	0	-1	1	0	-1
ウエルシュ菌	0	0	0	0	0	0
腸管出血性大腸菌	0	0	0	0	0	0
不明	0	0	0	0	0	0
総数	15	6	-9	134	208	74

令和6年発生の 食中毒トピックス

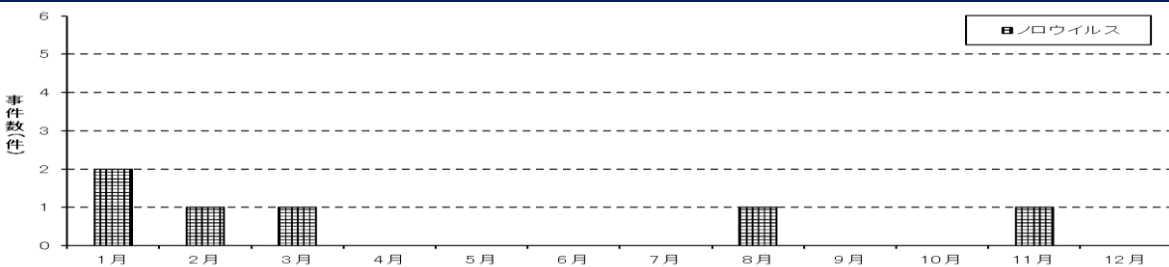
■ ノロウイルスによる食中毒が
6件発生！

ノロウイルスを
「持ち込まない」
下痢・嘔吐などの症状があるひとは調理しない
「つけない」
トイレ後調理前は石鹸と流水で手洗する
「やっつける」
食品は中心部まで加熱する
「ひろげない」
トイレは塩素系漂白剤で消毒する

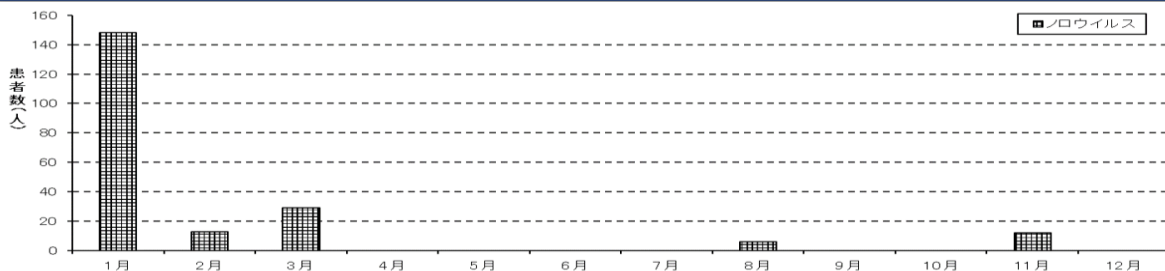
年次別の発生状況



月別食中毒事件数



月別食中毒患者数



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。
- ◆スッポ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

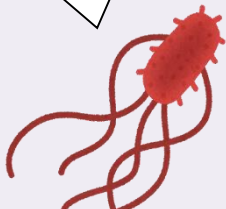
■症 状：吐き気、嘔吐、下痢など

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、酢や醤油漬けては死滅しない。



・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