

# 令和5年

# 広島市

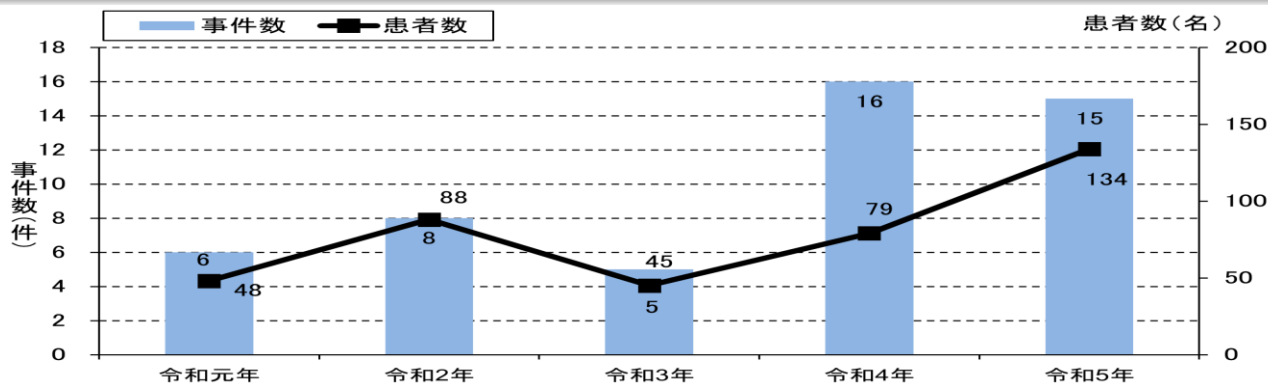
# 食中毒発生数確定

病因物質	事件数 (件)			患者数 (人)		
	R 4	R 5	前年比	R 4	R 5	前年比
ノロウイルス	2	6	4	39	80	41
カンピロバクター	4	4	0	18	17	-1
寄生虫 (アニサキス)	7	3	-4	7	3	-4
サルモネラ	0	1	1	0	33	33
フグ毒	1	1	0	1	1	0
ウエルシュ菌	1	0	-1	11	0	-11
腸管出血性大腸菌	1	0	-1	3	0	-3
不明	0	0	0	0	0	0
総数	16	15	-1	79	134	55

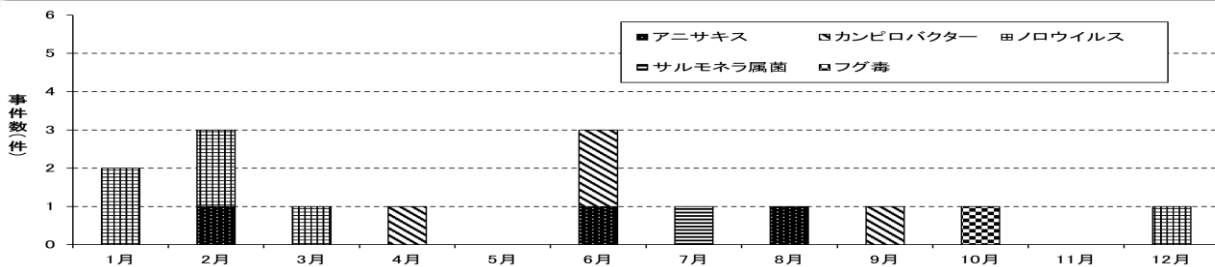
## 令和5年発生の食中毒トピックス

- ノロウイルスによる食中毒が6件発生!
- 帆立・エビ・イサナによる食中毒が16年ぶりに発生!
- フグ毒による食中毒が1件発生!
- ➡ 家庭での素人調理で発生した事件  
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」

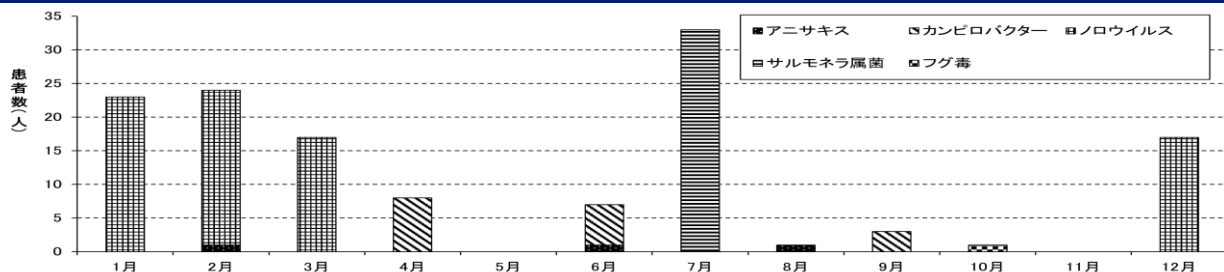
## 年次別の発生状況



## 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

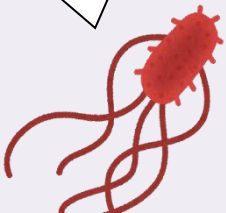
■症状：吐き気、嘔吐、下痢など

## 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