

平成24年広島県食中毒発生状況(広島県合計)(速報)

(平成24年12月31日)

病因物質	総数		集団		散発	
	事件	患者	事件	患者	事件	患者
ノロウイルス	20	2,502	17	2,488	3	14
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ※	72	88	1	9	71	79
サルモネラ属菌	5	5	0	0	5	5
黄色ブドウ球菌	2	20	1	19	1	1
腸管出血性大腸菌	0	0	0	0	0	0
その他の病原大腸菌	1	25	1	25	0	0
ウエルシュ菌	1	13	1	13	0	0
腸炎ビブリオ	0	0	0	0	0	0
動物性自然毒	1	1	0	0	1	1
植物性自然毒	1	2	0	0	1	2
その他	5	21	2	15	3	6
不明(調査中を含む)	2	21	1	16	1	5
合計	110	2,698	24	2,585	86	113

※カンピロバクターは、生肉、内臓、肉汁に付着している菌です。
レバーなどの食肉の生食は避け、十分に加熱することが大切です。