

令和4年広島県食中毒発生状況(広島県合計)

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	3	50	3	50		
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ※	5	20	1	9	4	11
黄色ブドウ球菌						
腸炎ビブリオ						
サルモネラ属菌						
ウエルシュ菌	1	11	1	11		
腸管出血性大腸菌	1	3			1	3
その他の病原大腸菌						
動物性自然毒	2	2			2	2
植物性自然毒	1	2			1	2
寄生虫	10	10			10	10
その他						
不明(調査中を含む)						
合計	23	98	5	70	18	28

※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。
食肉の生食は避け、十分に加熱することが大切です。