

平成26年広島県食中毒発生状況(広島県合計)

(平成26年12月31日現在)

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	13	584	13	584	0	0
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ※	70	134	5	51	65	83
黄色ブドウ球菌	2	43	2	43	0	0
腸炎ビブリオ	0	0	0	0	0	0
サルモネラ属菌	2	16	1	15	1	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
その他の病原大腸菌	0	0	0	0	0	0
動物性自然毒	4	4	0	0	4	4
植物性自然毒	2	4	0	0	2	4
その他	2	17	1	12	1	5
不明(調査中を含む)	0	0	0	0	0	0
合計	95	802	22	705	73	97

※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。