

令和元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	4	45	3	41	1	4
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ※	6	44	3	39	3	5
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	14	1	14		
腸管出血性大腸菌						
その他の病原大腸菌	1	82	1	82		
動物性自然毒	3	3			3	3
植物性自然毒						
寄生虫	3	28	2	27	1	1
その他						
不明(調査中を含む)						
合計	18	216	10	203	8	13

※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。