

令和7年広島県食中毒発生状況(広島県合計)(速報)

(R7.12.19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 | 9 | 283 | 7 | 274 | 2 | 9 |
| カンピロバクター※ | 2 | 2 | | | 2 | 2 |
| 黄色ブドウ球菌 | | | | | | |
| 腸炎ビブリオ | | | | | | |
| サルモネラ属菌 | 1 | 13 | 1 | 13 | | |
| ウエルシュ菌 | 1 | 61 | 1 | 61 | | |
| 腸管出血性大腸菌 | | | | | | |
| その他の病原大腸菌 | | | | | | |
| 動物性自然毒 | 1 | 3 | | | 1 | 3 |
| 植物性自然毒 | | | | | | |
| アニサキス | 2 | 2 | | | 2 | 2 |
| クドア・セプテンパンクタータ | 1 | 5 | | | 1 | 5 |
| その他の寄生虫 | | | | | | |
| その他 | | | | | | |
| 不明(調査中を含む) | | | | | | |
| 合計 | 17 | 369 | 9 | 348 | 8 | 21 |

※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。