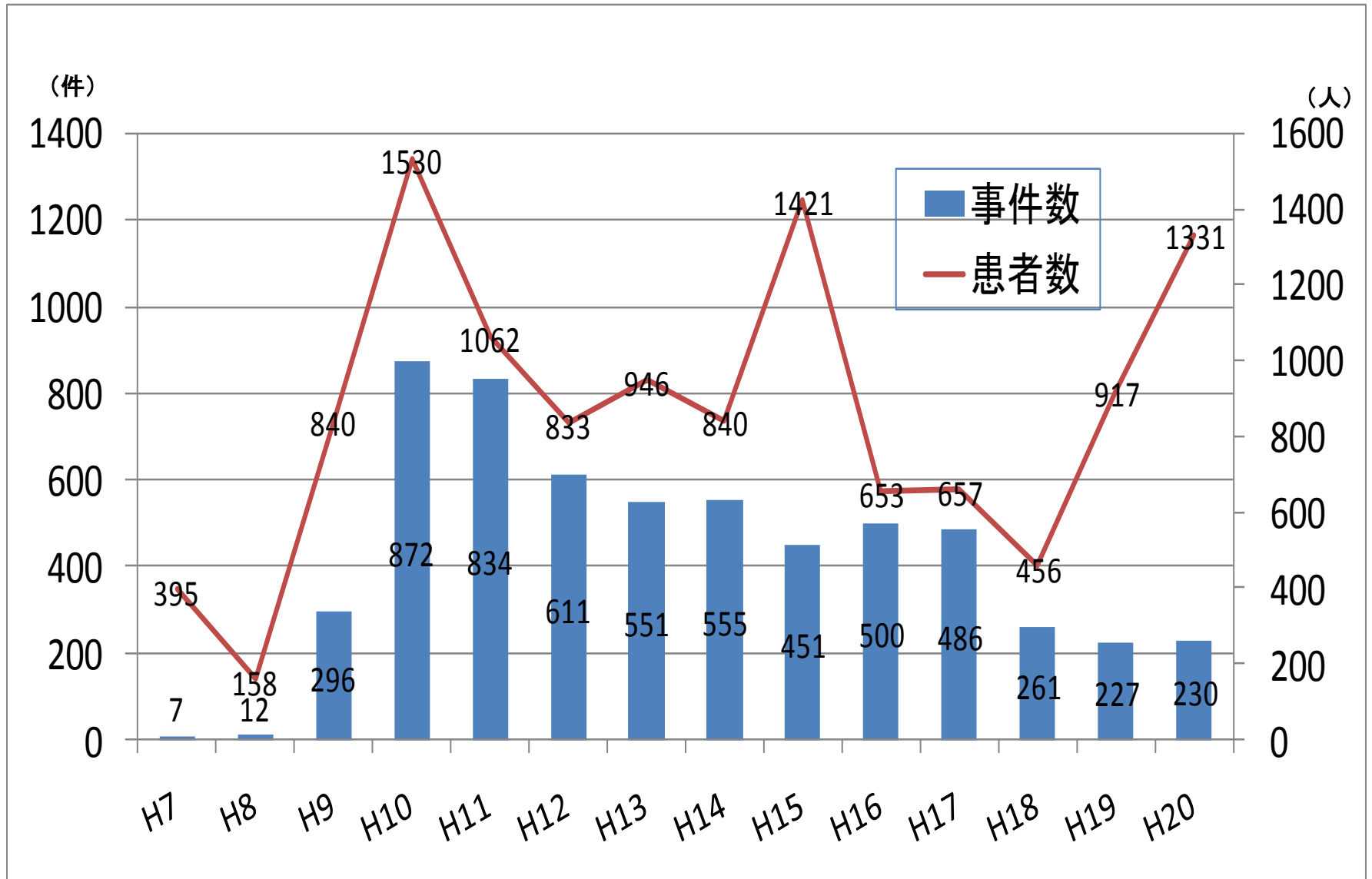


# 広島市における 食中毒発生状況

# 広島市食中毒発生状況



# 広島市の食中毒発生状況（特徴）

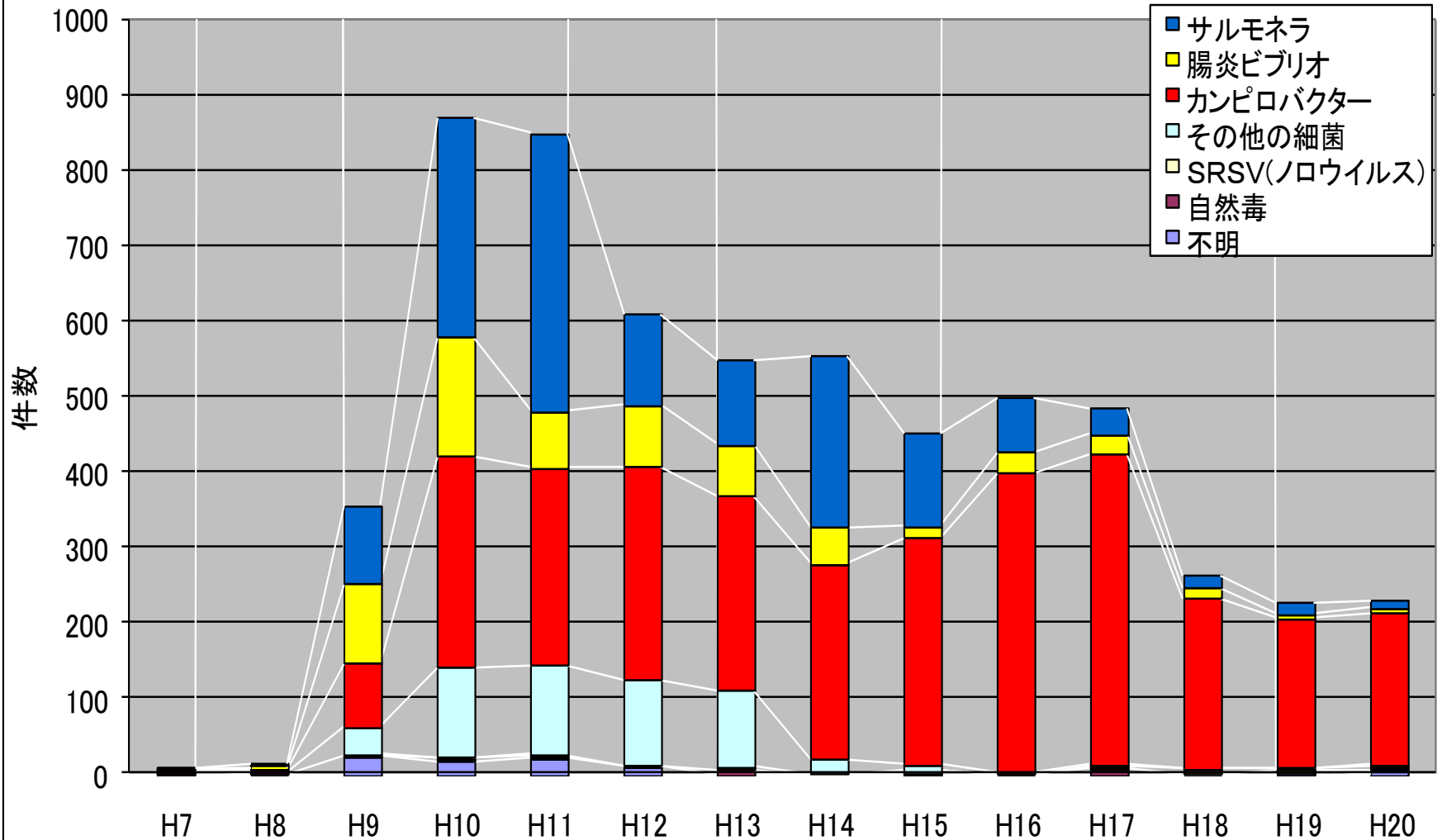
- 事件数は平成10年をピークに減少傾向

平成10年 872件 ⇒ 平成20年 230件  
(平成10年の26%)

- 平成18年からは横ばい状態
- 患者数は変動が大きい  
(大規模な集団食中毒事件の発生によるところが大きい)

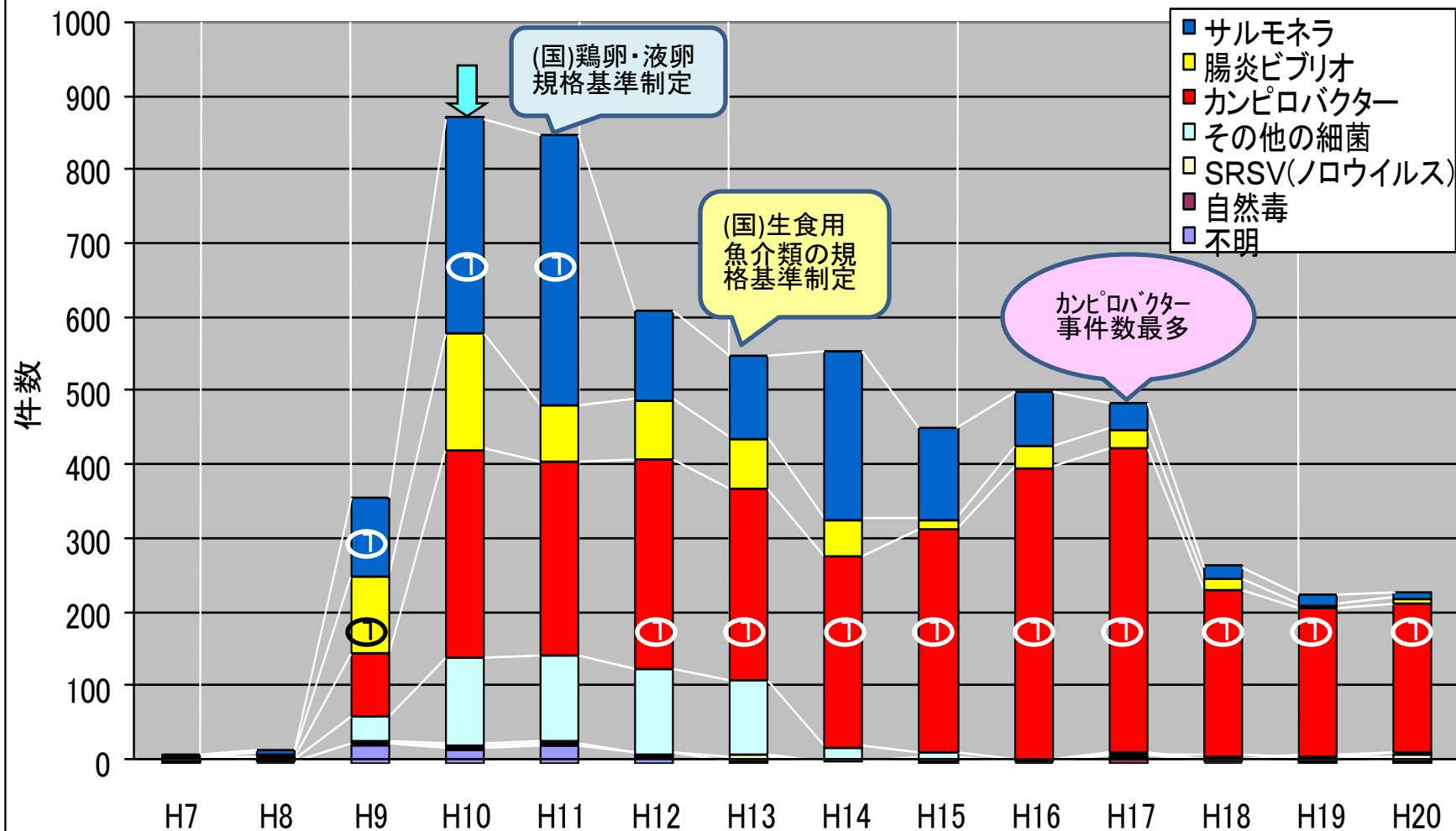
# 病因物質別食中毒発生状況(事件数)

## 広島市の食中毒発生状況(事件数)



# 病因物質別食中毒発生状況(事件数)

## 広島市の食中毒発生状況(事件数)



※ ①は事件数の最も多かった病因物質別食中毒を示す

# 広島市食中毒発生状況（病因物質）

- 減少した食中毒
  - サルモネラ  
（平成11年に鶏卵・液卵の規格基準制定）
  - 腸炎ビブリオ  
（平成13年に生食用魚介類規格基準制定）
- 減少していない食中毒
  - カンピロバクター  
（9年連続、原因の第1位）

# 平成20年食中毒発生状況

病因物質	事件数			患者数		
	H19年	H20年	前年比	H19年	H20年	前年比
カンピロバクター	199	202	+3	238	233	-5
サルモネラ	17	10	-7	19	10	-9
腸炎ビブリオ	4	6	+2	5	25	+20
黄色ブドウ球菌	1	1	—	43	5	-38
病原大腸菌	0	1	+1	0	15	+15
ウエルシュ菌	1	1	—	524	41	-483
ノロウイルス	1	5	+4	41	957	+916
自然毒	1	2	+1	1	4	+3
不明	3	2	-1	46	41	-5
計	227	230	+3	917	1331	+414

事件数（総数230件）

第1位 カンピロバクター 202件  
 第2位 サルモネラ 10件  
 第3位 腸炎ビブリオ 6件

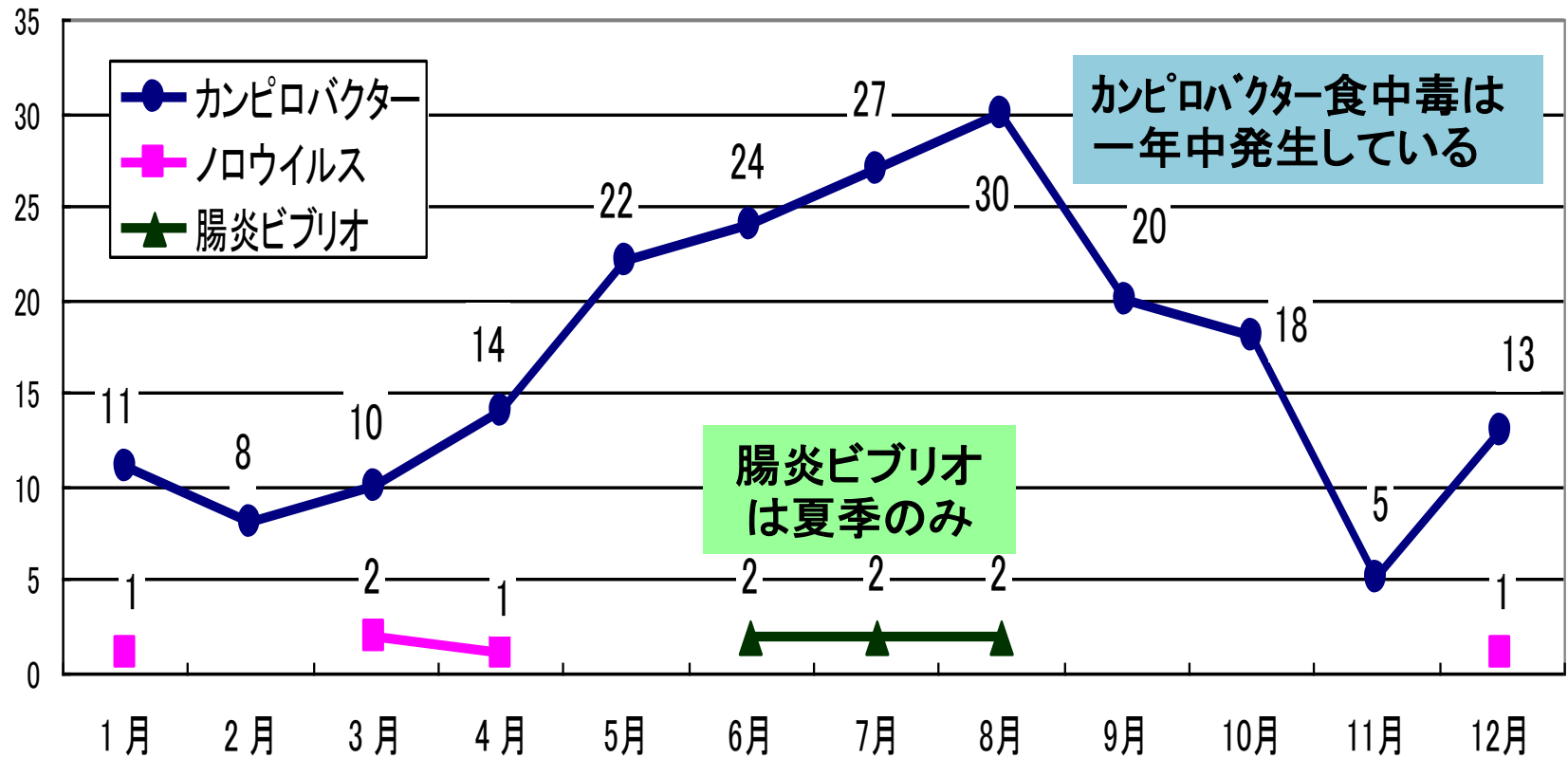
患者数（総数1331人）

第1位 ノロウイルス 957人  
 第2位 カンピロバクター 233人  
 第3位 ウエルシュ菌 41人

★事件数は昨年とほぼ同じですが、患者数は大規模食中毒事件発生のため増加しました。

# 平成20年月別事件数

件



カンピロバクター食中毒は一年中発生している

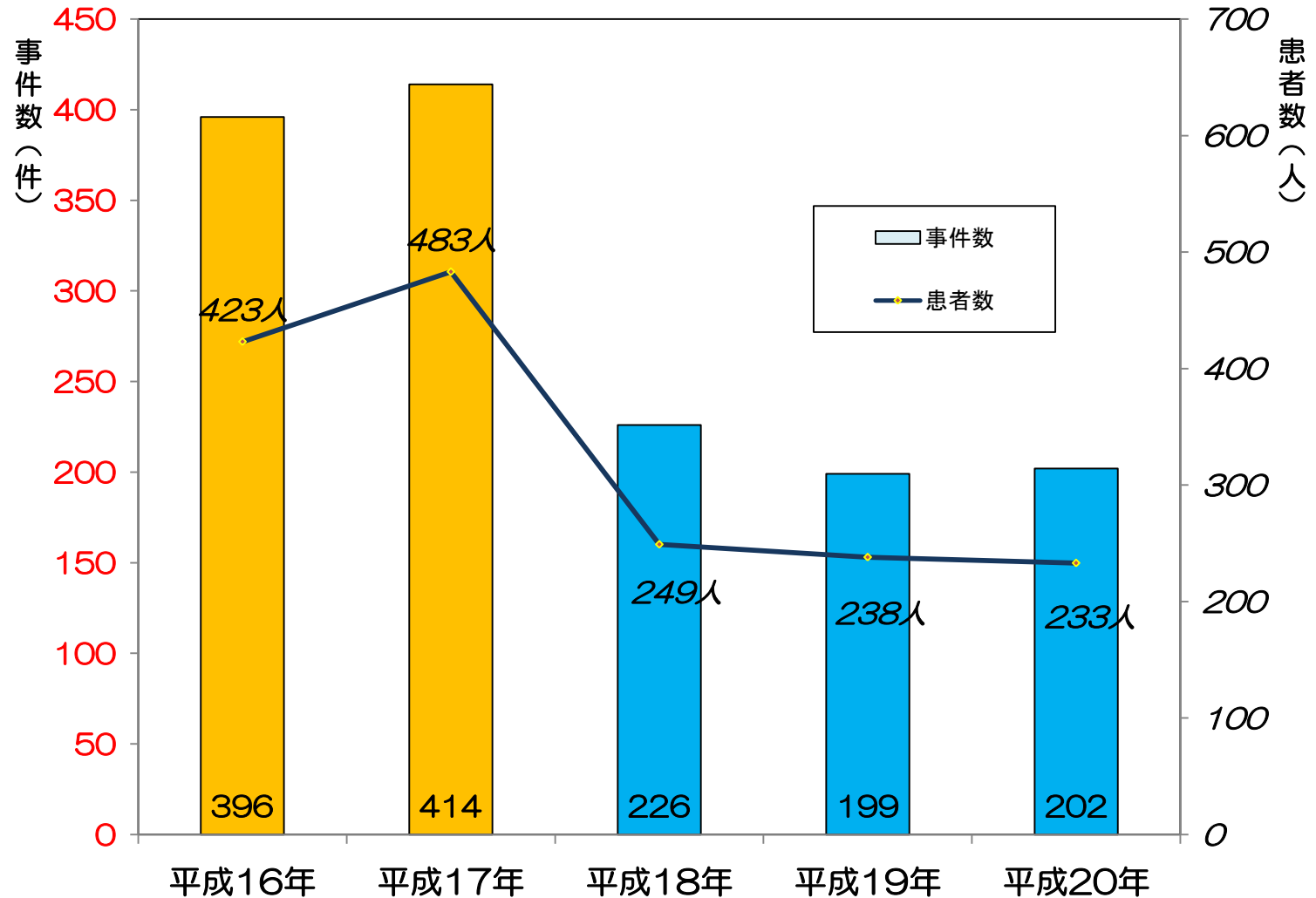
腸炎ビブリオは夏季のみ

ノロウイルスは冬季から春先に発生



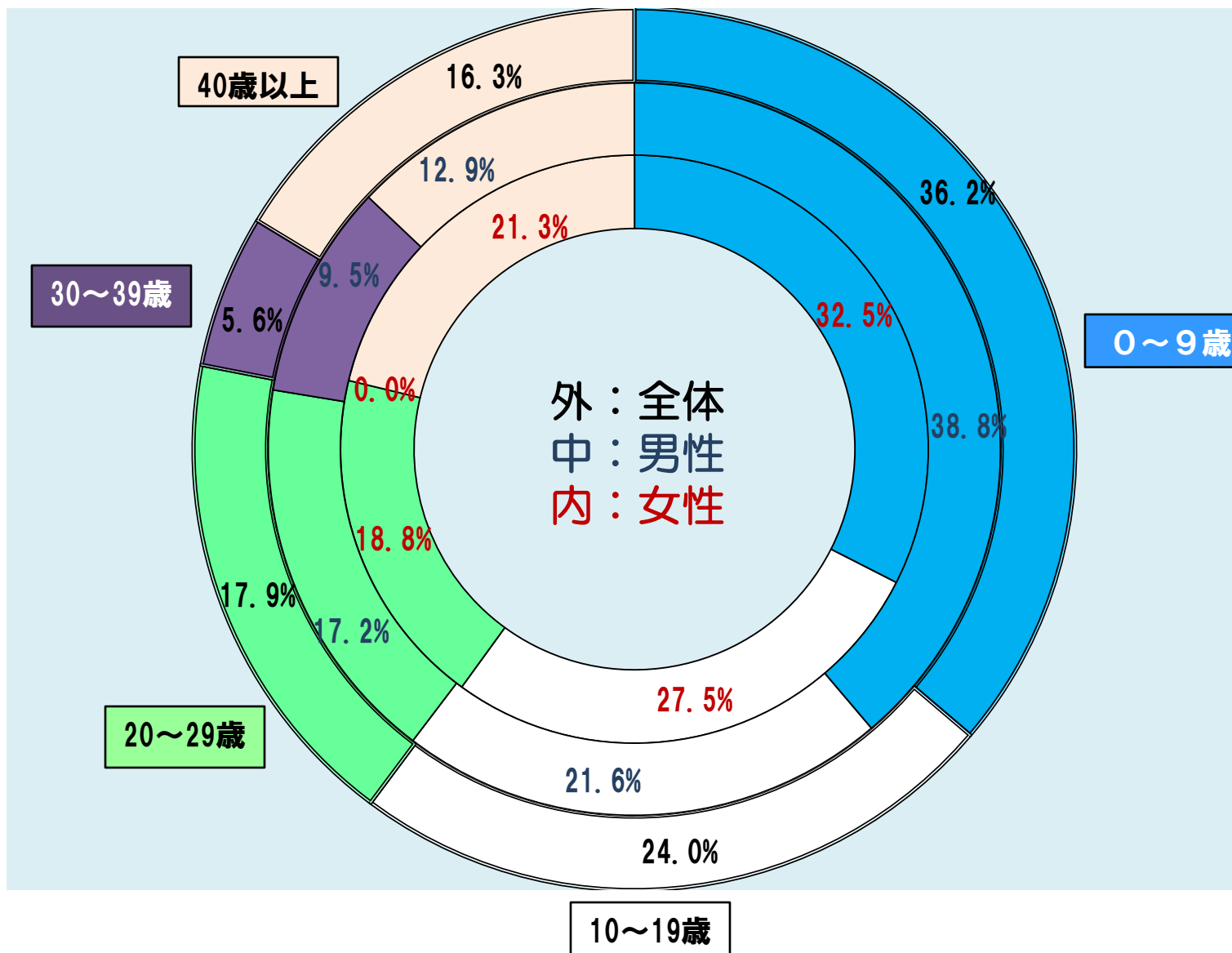
# 広島市における カンピロバクター食中毒発生状況

# カンピロバクター食中毒事件数・患者数



平成20年広島市における  
カンピロバクター散発食中毒  
(患者1人の事件)発生状況

# 年齢別患者割合



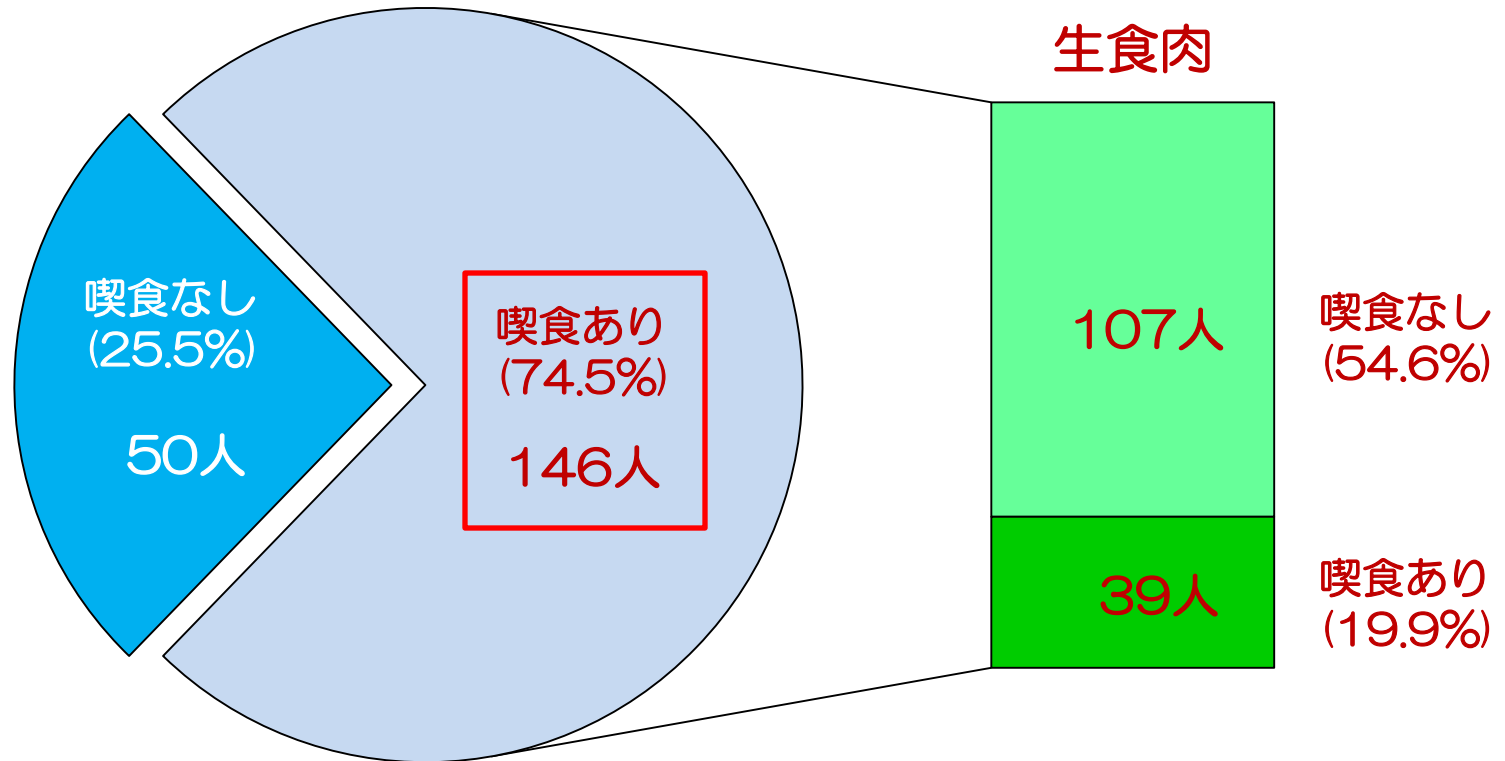
# カンピロバクター食中毒患者の症状

	下痢	発熱	腹痛	頭痛	吐気	嘔吐
患者数 (人)	196	166	152	48	34	26
発症率 (%)	100	84.7	77.6	24.5	17.3	13.3

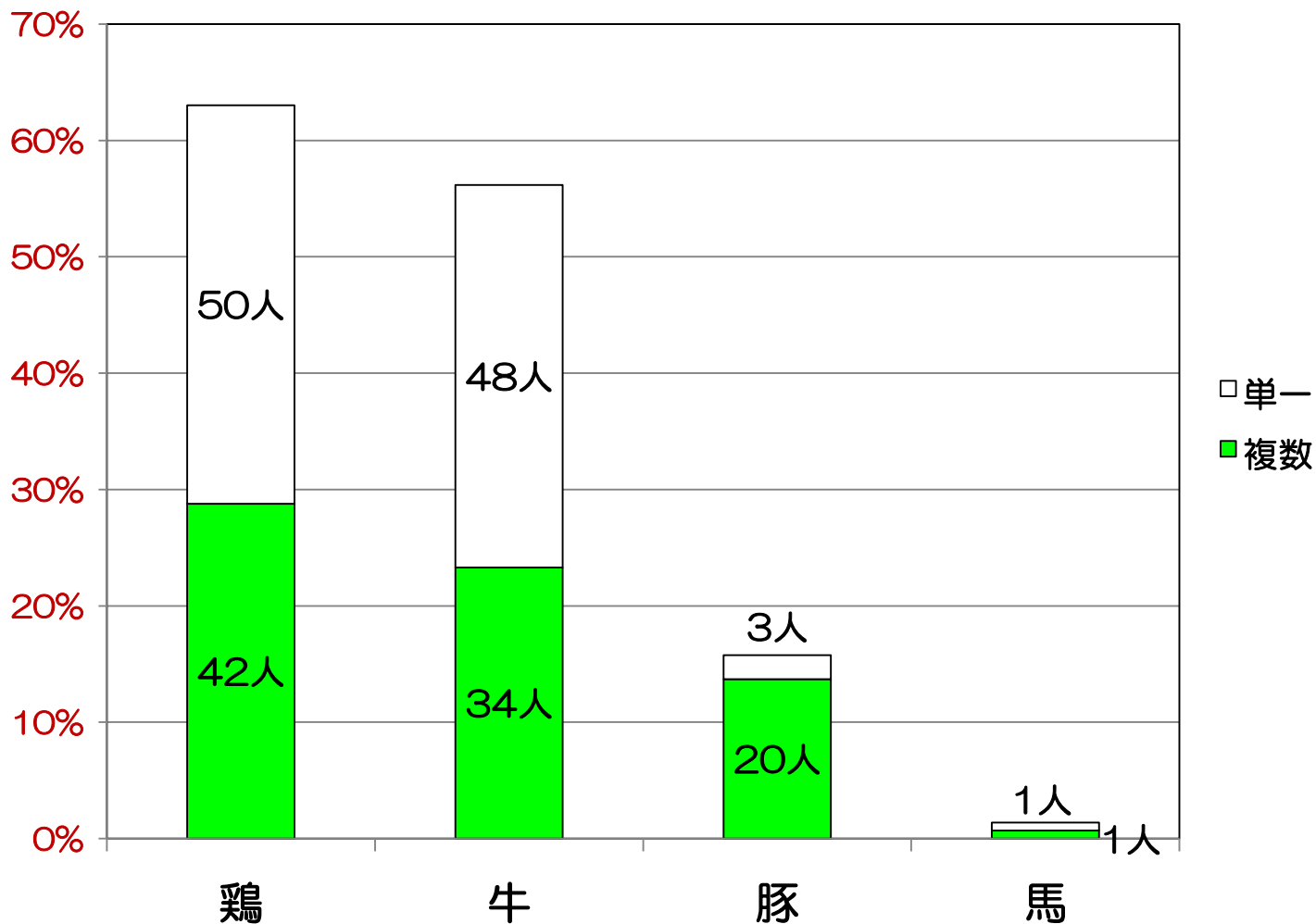
# 一週間以内の喫食場所

家庭	外食		
	焼肉店	焼鳥店	その他の飲食店
97人 (75.0%)	24人 (12.2%)	13人 (6.6%)	12人 (8.2%)

# 食肉喫食状況

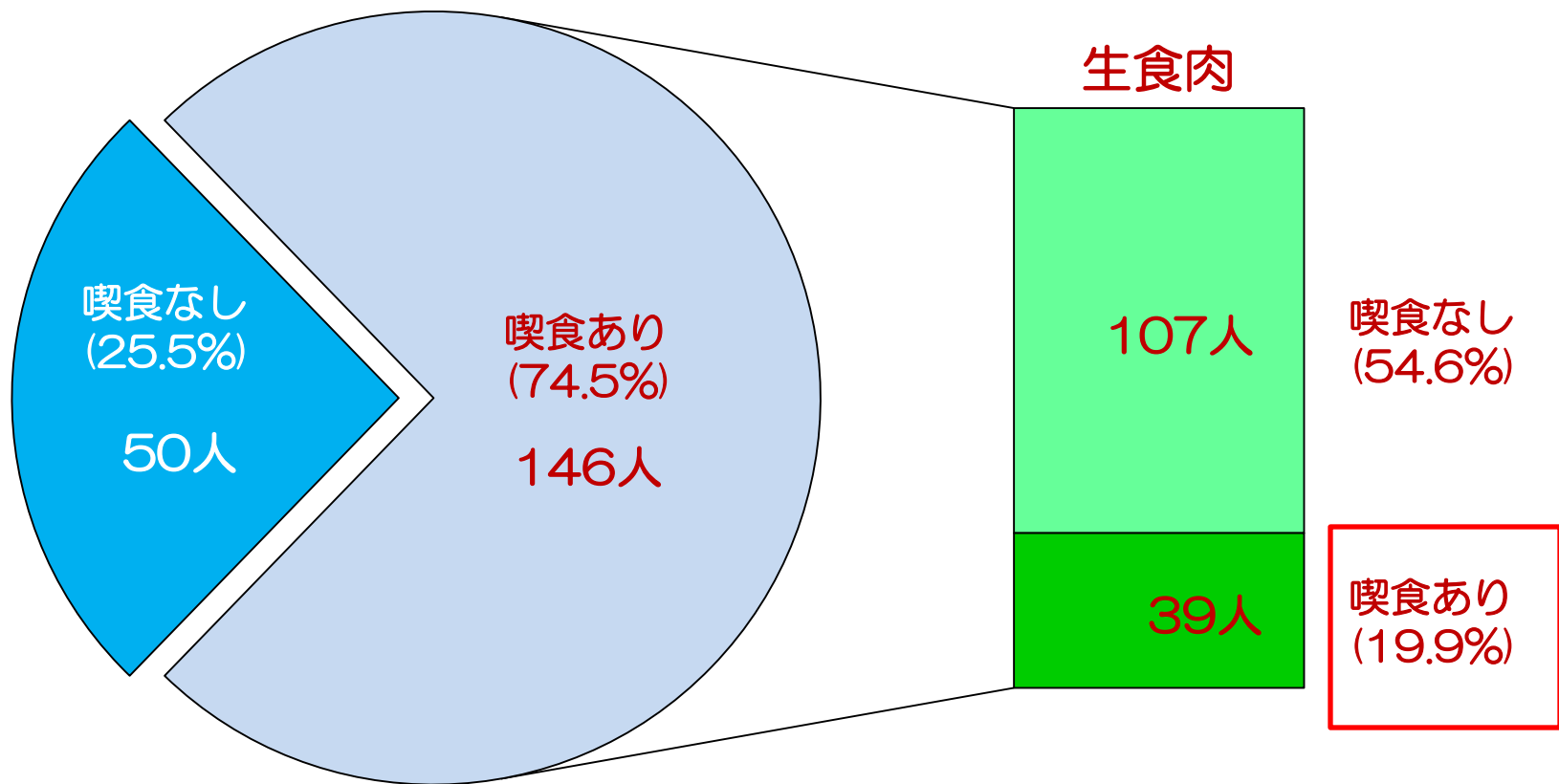


# 食肉の種類





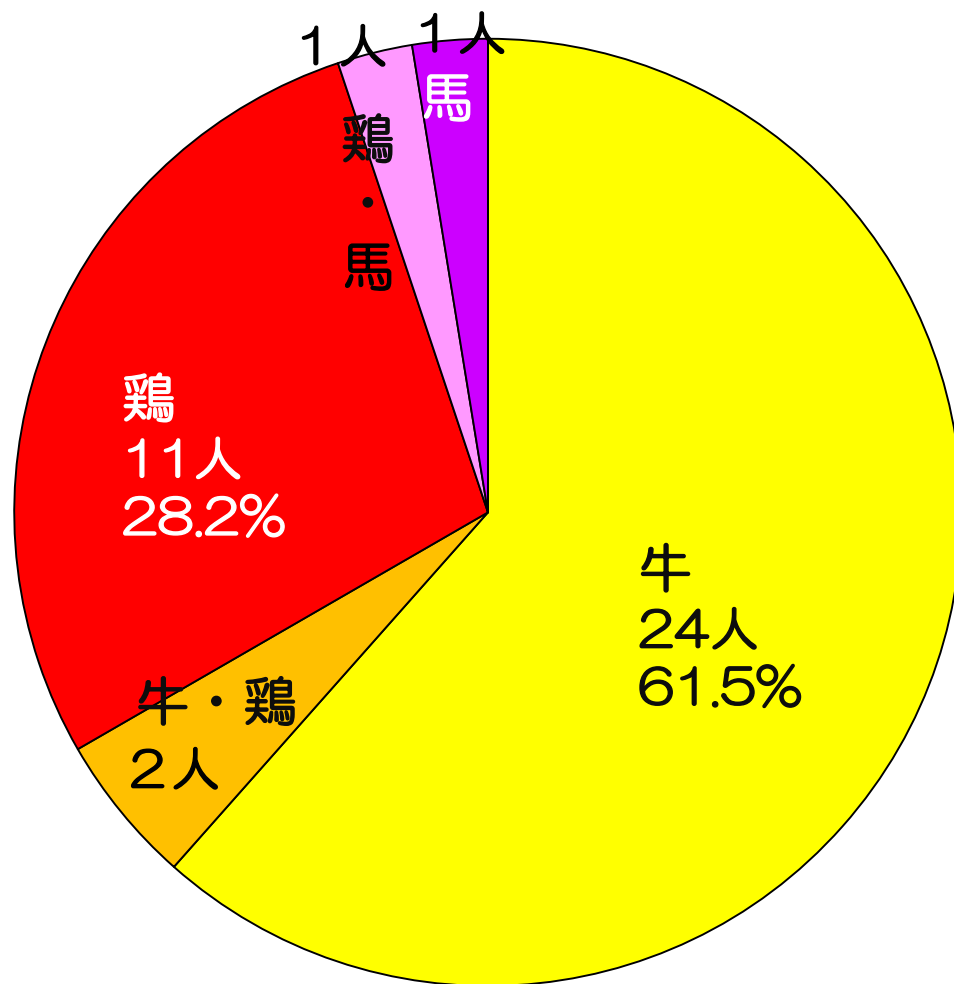
# 食肉喫食状況



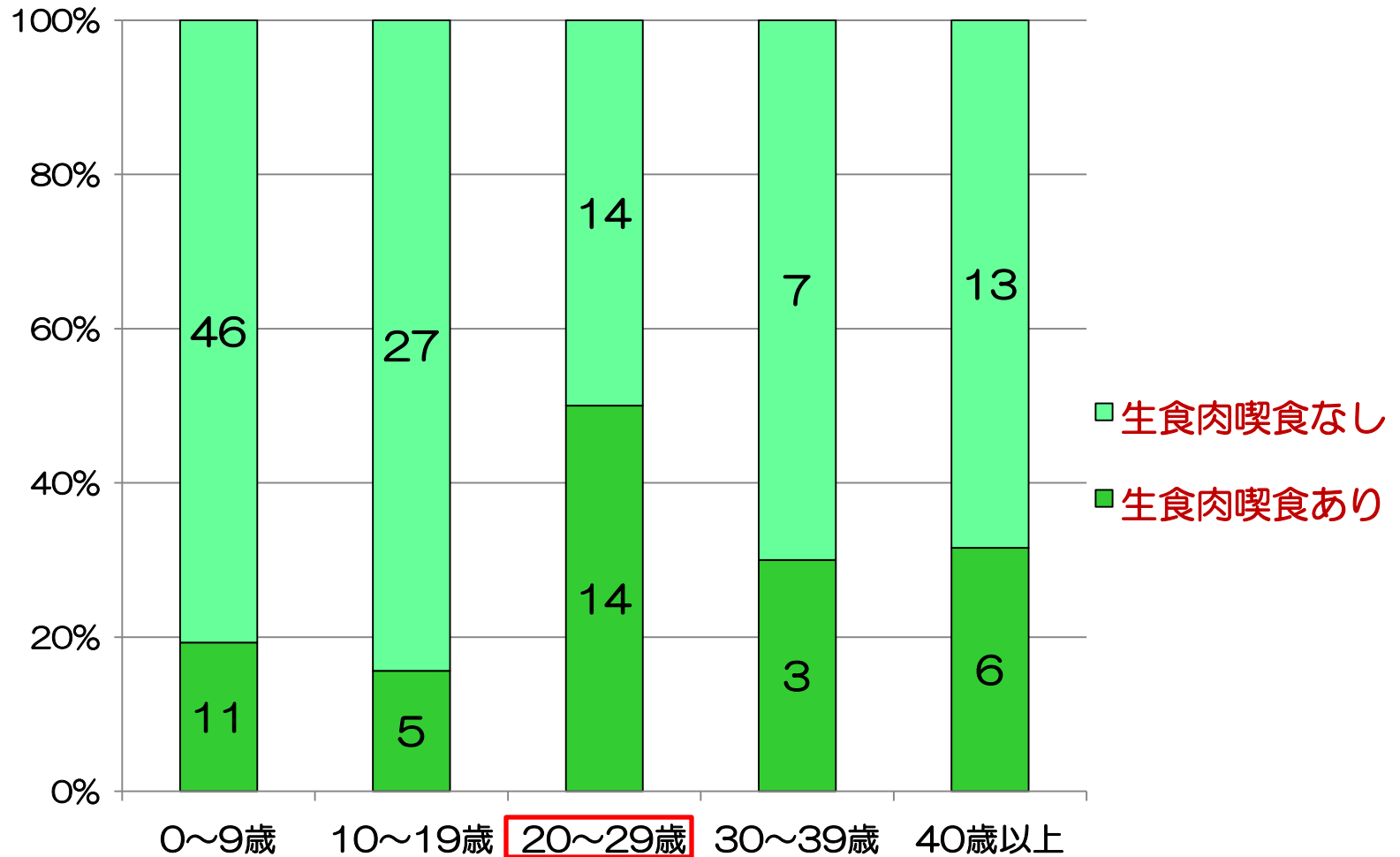
# 施設別生食肉喫食状況

焼肉店	焼鳥店	その他の 飲食店	家庭
20人 (51.3%)	5人 (12.8%)	10人 (25.6%)	4人 (10.3%)

# 生食肉の種類



# 年代別生食肉喫食割合（食肉喫食者中）



# 食中毒の原因①

- 患者の75%は外食がなく、家庭での食事が原因の可能性
- 患者のうち、約75%は食肉を喫食しており、さらに約20%が生で食肉を喫食していた

- ・カンピロバクターは元々動物の腸管内に生息しており、食肉及び食肉を使った調理品等が食中毒の原因食品となっている
- ・カンピロバクターは少量の菌で発症
- ・市が検査した市販鶏肉中約80%から検出

## 食中毒の原因②

- 患者のうち、家庭で生食肉を喫食している割合は約3%で低く、別の要因が影響していると考えられる

- 加熱不十分
- 食肉から他の食品への菌の移行(二次汚染)

# 家庭におけるカンピロバクター食中毒 予防対策調査結果(広島市保健所)

- ・生肉を調理後の手洗い:水洗いのみ21%、消毒効果のある洗剤3%
- ・生肉を触った手で水道カランを触るか:触ることがある44%
- ・未洗浄の水道カランの汚染率:大腸菌群48%検出、カンピロバクター0%
- ・生肉調理後のまな板(包丁)の汚染率:大腸菌群67%、カンピロバクター7%
- ・洗浄後のまな板(包丁)の汚染率:大腸菌群62%、カンピロバクター0%
- ・まな板、包丁の洗浄・消毒方法:水洗いのみ23%《まな板》、11%《包丁》

