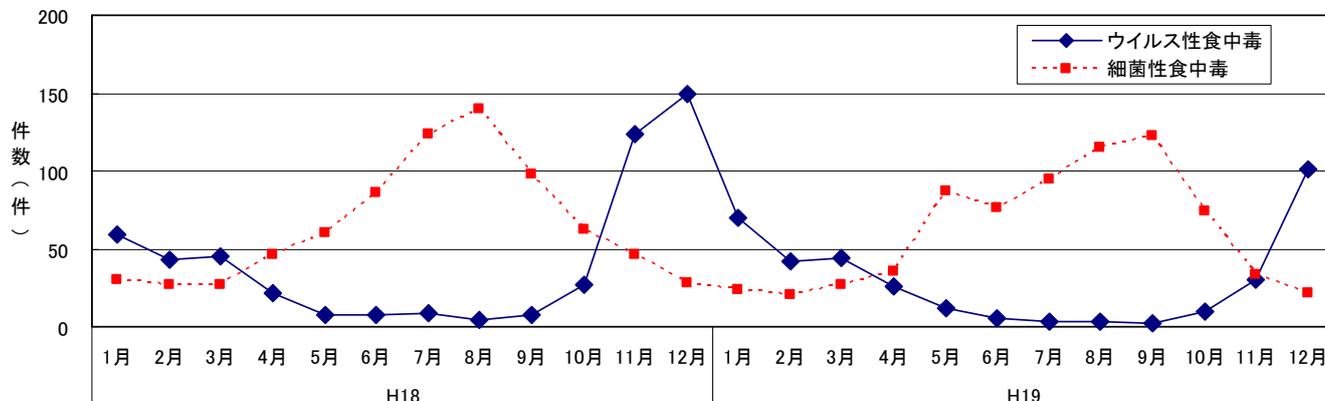
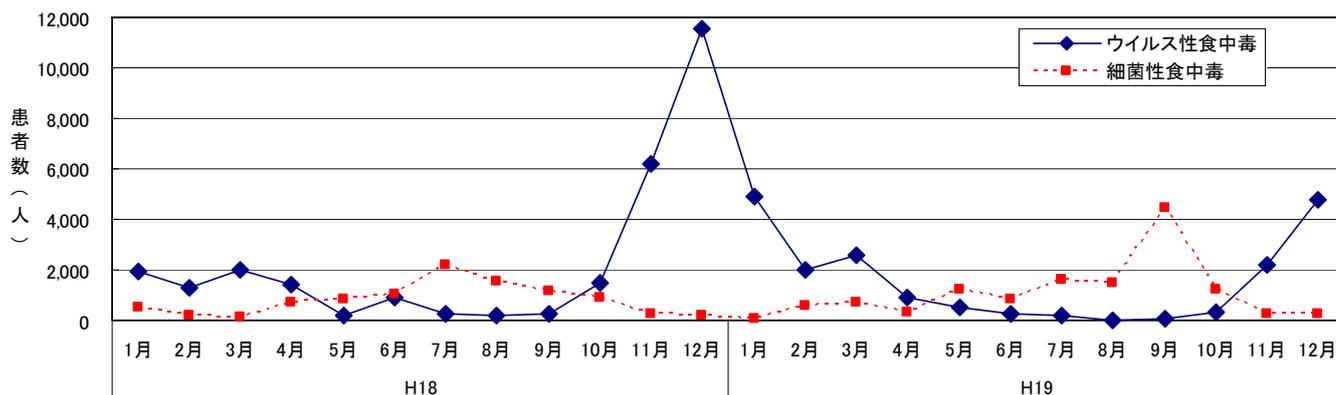


平成18～19年 月別食中毒事件数及び患者数

月別食中毒事件数（平成18～19年）



月別食中毒患者数（平成18～19年）



厚生労働省食中毒統計より作成

冬はウイルス性食中毒の発生が多いので注意しましょう。
 （ただし、夏は細菌性食中毒に対する注意が必要です。）

ウイルス性食中毒の代表的な事例

- ・ カキなどの二枚貝を介したノロウイルスによる食中毒

（参考）細菌性食中毒の代表的な事例

- ・ 牛肉などの食肉を介した腸管出血性大腸菌による食中毒
- ・ 鶏卵・鶏肉を介したサルモネラ属菌による食中毒
- ・ 鶏肉などの食肉を介したカンピロバクターによる食中毒
- ・ 魚介類を介した腸炎ビブリオによる食中毒