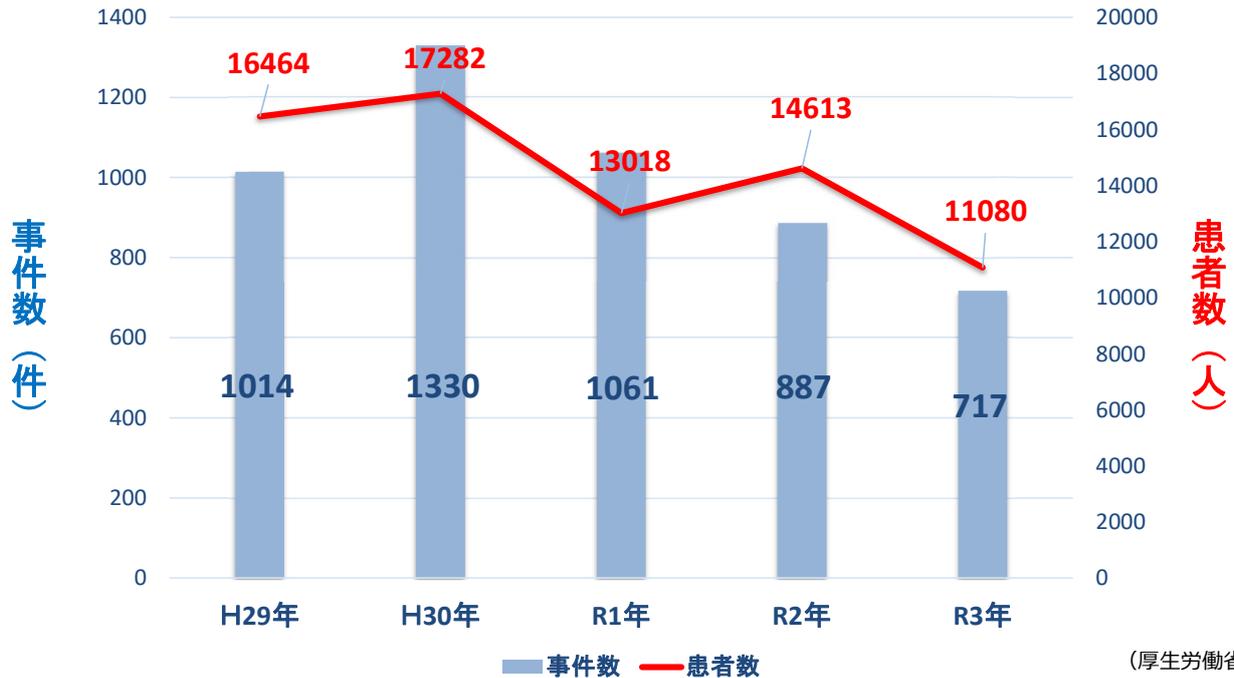


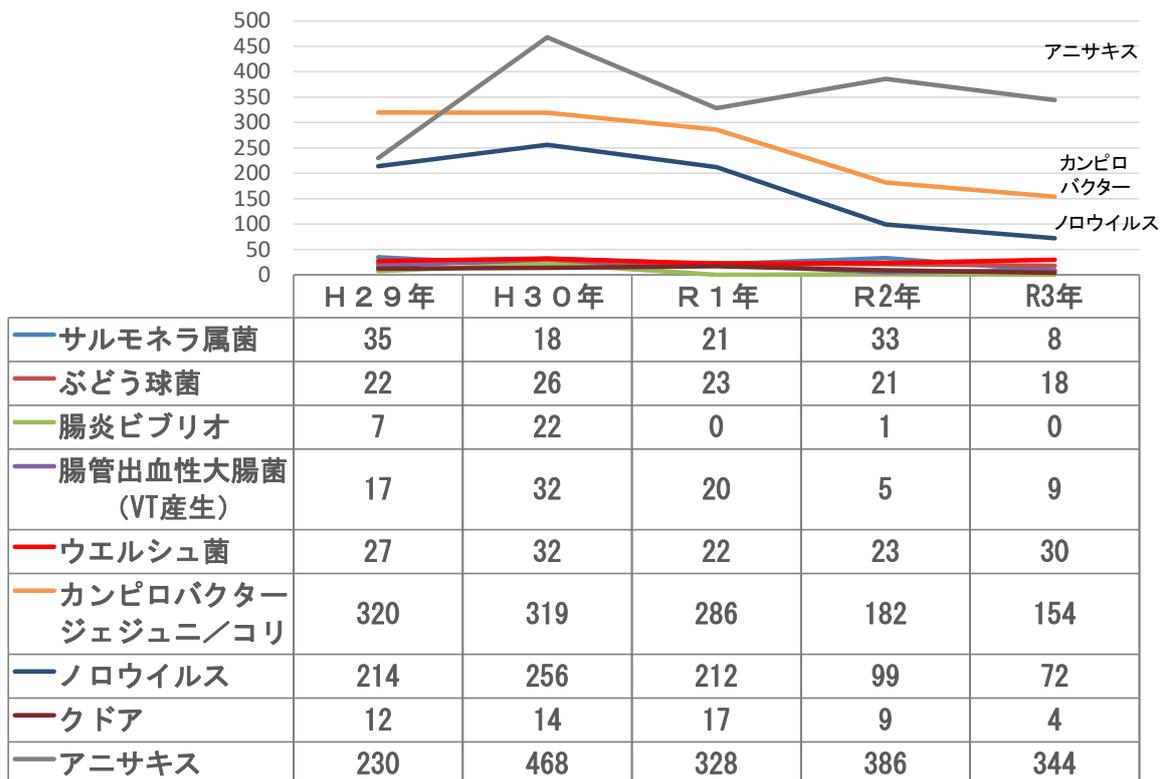
年次別・食中毒事件数及び患者数の推移（全国）



※ R3年は直近20年で最低の事件数

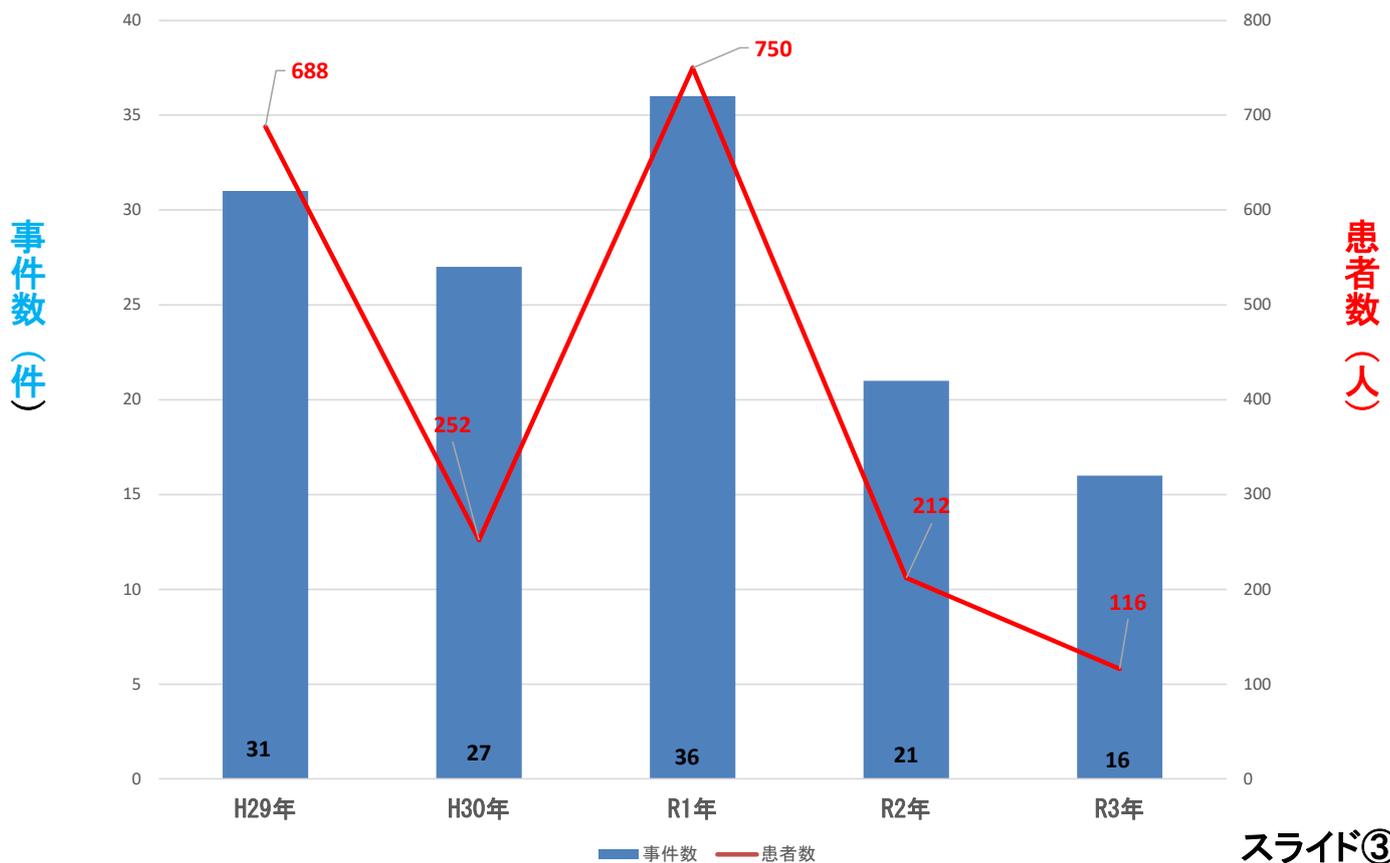
スライド①

年次別・主な病因物質別食中毒事件数の推移（全国）



スライド②

# 年次別食中毒事件数及び患者数の推移（千葉県（3市含む））



スライド③

# 年次別食中毒病因物質別事件数及び患者数の推移（千葉県（3市含む））

病因物質	平成29年		平成30年		令和元年		令和2年		令和3年	
	件数	患者数								
<b>総数</b>	<b>32</b>	<b>688</b>	<b>27</b>	<b>252</b>	<b>36</b>	<b>750</b>	<b>21</b>	<b>212</b>	<b>16</b>	<b>116</b>
腸炎ビブリオ			1	11						
サルモネラ属菌							1	9		
<b>カンピロバクター</b>	<b>9</b>	<b>61</b>	<b>7</b>	<b>34</b>	<b>10</b>	<b>86</b>	<b>5</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>34</b>
黄色ブドウ球菌	※13	※129			2	15	2	30	1	9
ポツリヌス菌										
ウエルシュ菌	1	93			1	25	1	57	1	56
セレウス菌	※11	※117	1	3						
腸管出血性大腸菌	1	4	1	18			1	2		
病原性大腸菌	1	61								
エルシニア・エンテロコリチカ										
その他細菌										
<b>ノロウイルス</b>	<b>7</b>	<b>429</b>	<b>6</b>	<b>170</b>	<b>7</b>	<b>605</b>	<b>4</b>	<b>85</b>	<b>1</b>	<b>8</b>
その他のウイルス										
化学物質			1	3	1	1	1	1		
植物性自然毒					2	4				
動物性自然毒										
<b>アニサキス</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
クドア	1	3			1	2				
不明			1	4						

スライド④

※病因物質が「ぶどう球菌・セレウス菌(複合)」の食中毒が1件17名発生したため、原因物質にはそれぞれ1件17名計上。

令和4年 食中毒病因物質別**事件数**及び**患者数**（千葉県（3市含む））

病因物質別 食中毒発生状況(千葉県)			
病因物質	年度	令和4年	
		件数	患者数
総数		28	273
腸炎ビブリオ			
サルモネラ属菌		2	115
カンピロバクター		5	60
黄色ブドウ球菌		1	20
ボツリヌス菌			
ウエルシュ菌		1	13
セレウス菌			
腸管出血性大腸菌		1	13
病原性大腸菌			
エルシニア・エンテロコリチカ			
その他細菌			
ノロウイルス		1	35
その他のウイルス			
化学物質			
植物性自然毒			
動物性自然毒			
アニサキス		17	17
クドア			
不明			

令和4年速報値

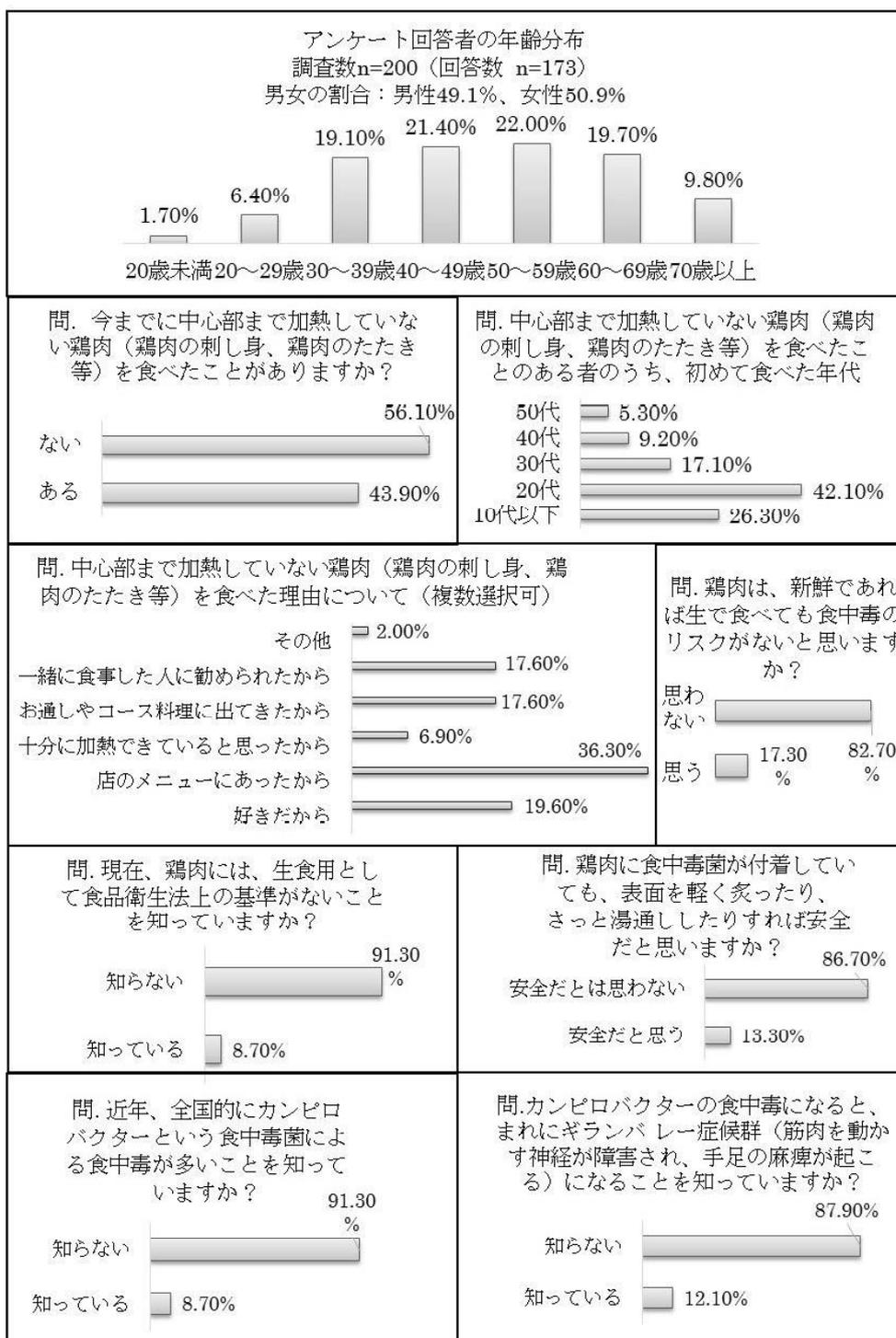
(令和4年12月28日現在)

スライド⑤

・鶏肉の生食に関する消費者の意識

平成28年7月(調査期間7月7日～20日)に徳島県で実施された、鶏肉の生食に関する意識調査結果の報告がある。以下の図3-4に調査結果を抜粋して示した。

図3-4. 鶏肉の生食に関する意識調査結果



気を付けよう

# SHOKUCHUDOKU 食中毒

日本で発生している細菌性食中毒  
の中で、近年、発生件数が最も多い  
ものが  
カンピロバクター食中毒です

カンピロバクター食中毒に関する  
知識や予防法について正しく理解し、  
適切に食中毒を予防しましょう



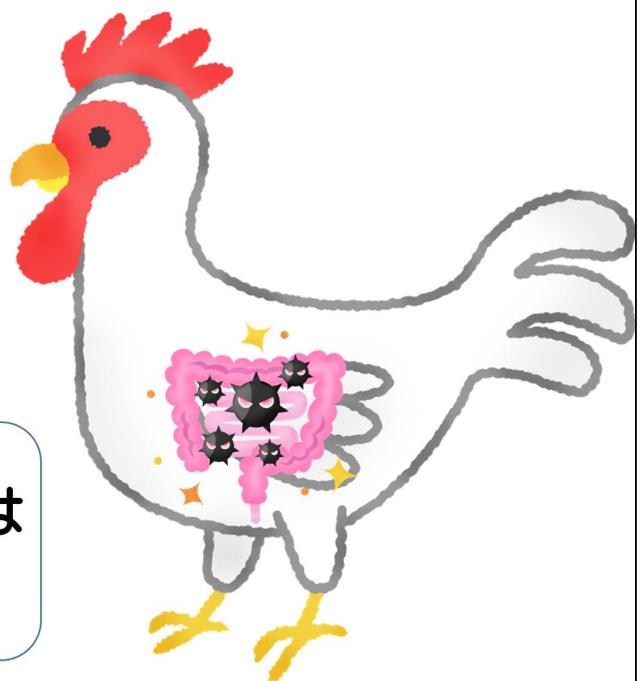
カンピロバクター食中毒の  
主な推定原因食品や感染源は  
鶏レバ刺しや鶏刺しなどの生肉  
鶏肉のたたきや鶏わさなどの半生肉  
加熱不足の鶏肉などです

また、調理中の二次汚染も  
感染源として考えられています



僕みたいな元気な鶏のおなかの中にも  
カンピロバクターは居るコケツ

今の技術ではそれを完全に  
取り除くことは  
できないコケツ



カンピロバクターは少ない菌数でも  
食中毒を引き起こすことから



~~新鮮  
大丈夫~~

カンピロバクター食中毒の症状は



また、カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や呼吸困難などの神経症状を引き起こす「ギランバレー症候群」を発症する場合があります



カンピロバクターは熱に弱いので、十分な加熱でやっつけることができます

また、加熱が不十分な鶏肉や未加熱の鶏肉を避けることが最も効果的です



# 正しい知識を身につけ おいしく安全に食事を楽しもう



ご視聴ありがとうございました。

もしよかったら下のURLからアンケートに  
ご協力いただくと嬉しいピヨ



アンケートURL

https://○○○○○○○○○○○○○○○○○○

