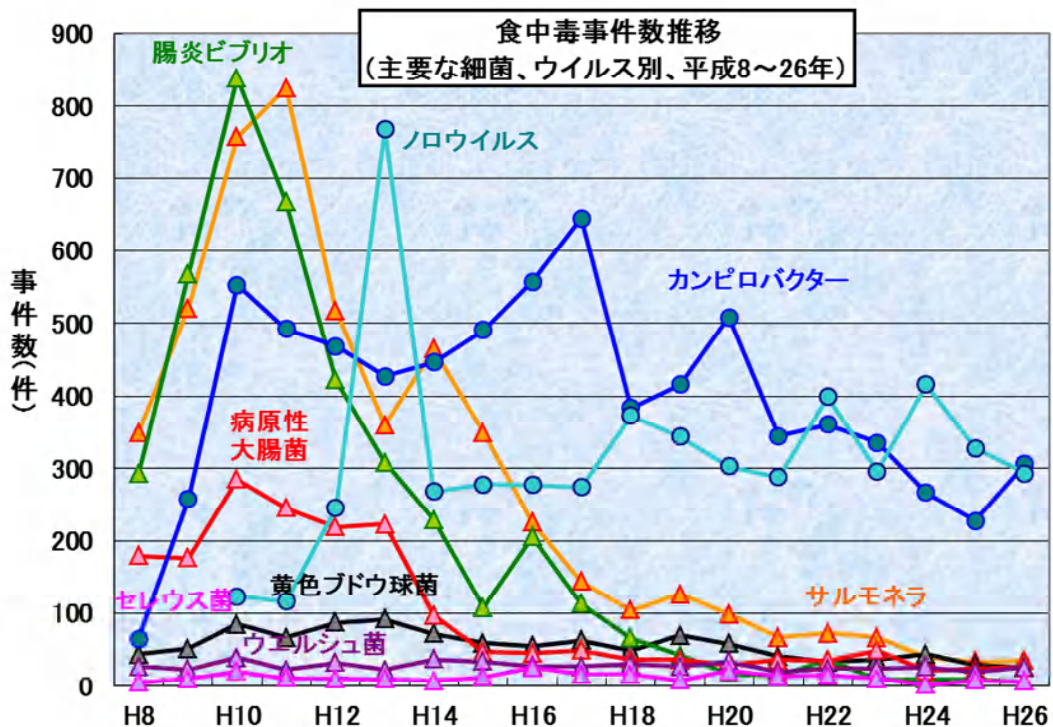
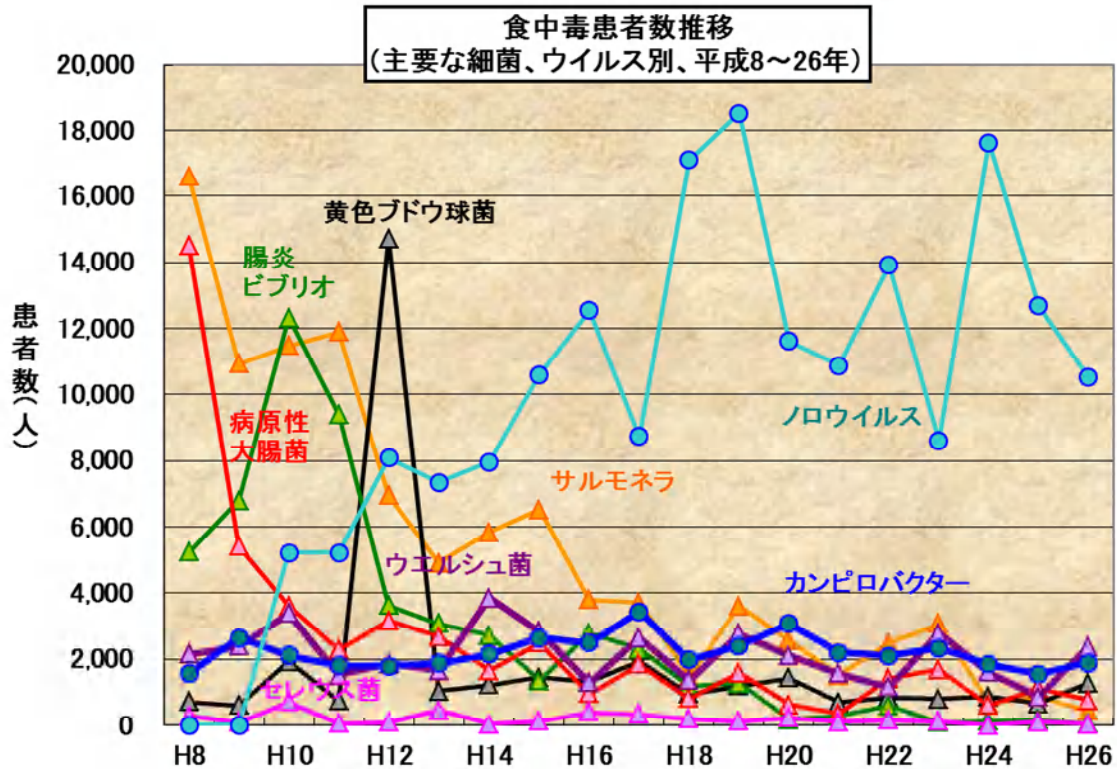


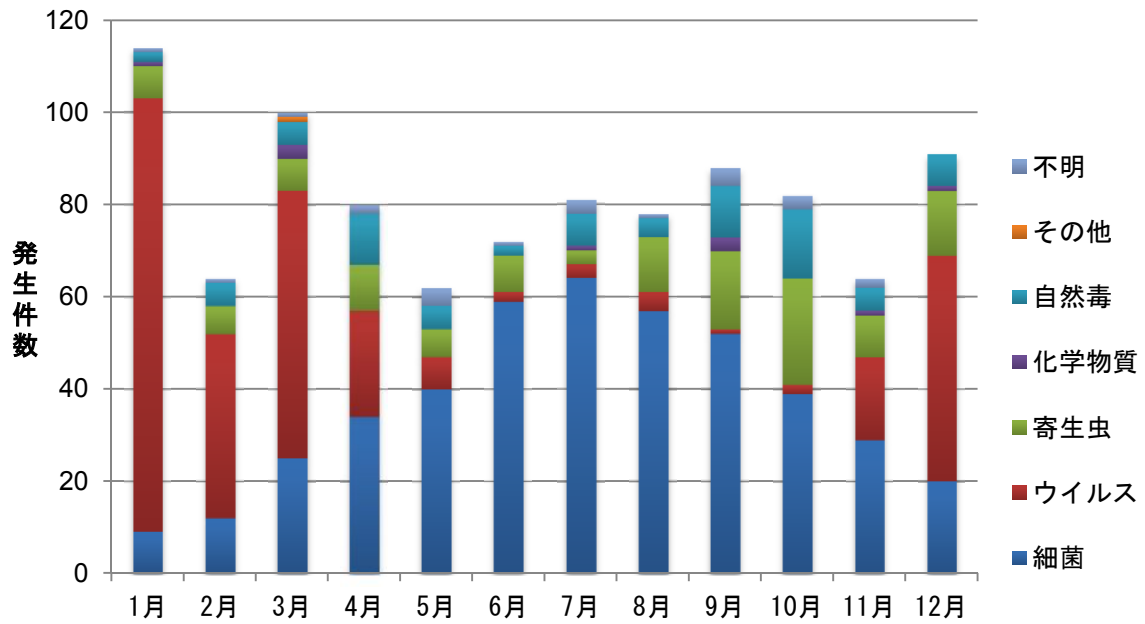
食中毒発生状況推移

- 食中毒は細菌によるものが良く知られていますが、他にもウイルスや寄生虫、化学物質、自然毒などが原因で発生しています。
- 従来はサルモネラや腸炎ビブリオなどによるものが主でしたが、近年これらは減少し、カンピロバクター、ノロウイルスによるものが多くなっています。



厚生労働省のデータをもとにグラフ化。

△は過去から現在に渡り1度でも死亡者が出た菌。○は死亡者なしを示しています。



図：原因物質別月別食中毒発生件数（平成 26 年）

- 上のグラフを見ると、細菌による食中毒は6～8月といった夏場にピークを迎えますが、12～3月の冬場にはウイルスによる食中毒が多く発生しており、トータルで考えると夏場の発生件数を上回る月も見られます。この結果からも年間通じて食中毒対策を万全に行う必要があると言えます。