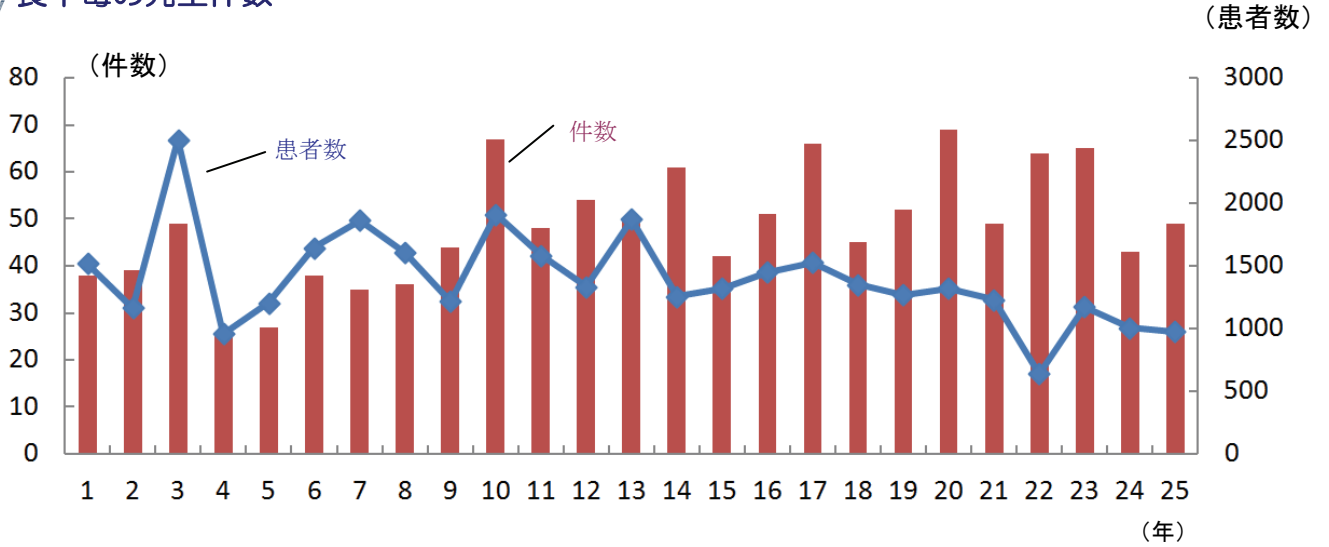


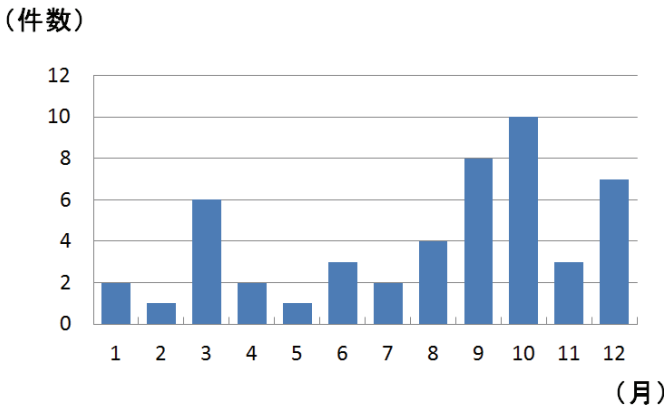
# 食中毒発生状況

【グラフの数値は神奈川県、横浜市、川崎市、相模原市、横須賀市及び藤沢市の平成25年のデータを集計したものです。】

## 食中毒の発生件数

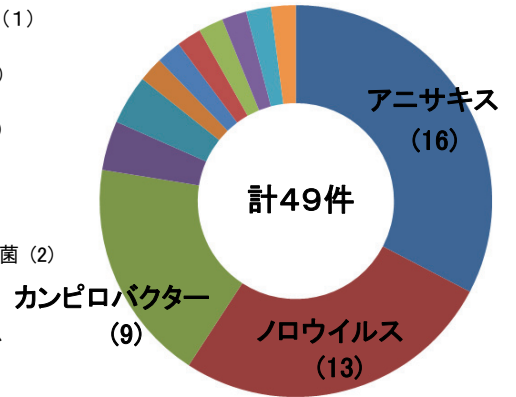


## 月別発生件数(平成25年)



## 病因物質別発生件数 (平成25年)

- 腸管出血性大腸菌(1)
  - 腸炎ピブリオ(1)
  - その他ウイルス(1)
  - クドア ※(1)
  - 黄色ブドウ球菌(1)
  - ウエルシュ菌(1)
  - 不明(1)
  - 植物性自然毒(2)
  - その他の病原大腸菌(2)
- ※ ヒラメの寄生虫



平成25年は、アニサキスによる食中毒の発生件数が多くなりました。  
 アニサキスは、クジラやアザラシなどの海洋哺乳類にいる寄生虫ですが、幼虫がサバなどの魚やイカに寄生していることがあります。アニサキスが寄生している魚やイカを生で食べると、激しい腹痛などの症状がおきることがあります。  
 酢でしめてもアニサキスには効果が少なく、予防には、十分な冷凍または加熱が有効です。



食中毒を起こす寄生虫に関する情報は、本誌 Vol.16、17でも紹介しています。  
 ホームページでバックナンバーが掲載されていますので、ぜひご覧ください！

かながわの食品衛生

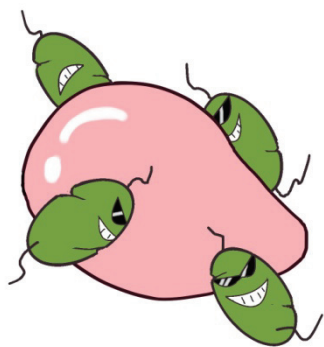
検索

**File.1 毒キノコにご注意！**

山で採取したキノコを自宅で調理し食べたところ、嘔吐、下痢、腹痛の症状が出て、救急搬送されました。残っていたキノコを鑑定した結果、毒キノコであることがわかりました。

野生キノコは、同じ種類でも、育った場所や気候により見た目が大きく異なることがあります。鑑定にあたっては、顕微鏡による胞子の確認が必要なキノコもあるなど、素人は食べられるキノコと毒キノコとを間違えてしまうことがあります。このため、毎年、毒キノコによる食中毒が絶えません。

食用のキノコと確実に判断できないキノコは、絶対に「採らない！ 食べない！ 売らない！ 人にあげない！」ことを守りましょう。

**File.2 「新鮮だから大丈夫」はうそ**

本誌 Vol. 17 特集  
「お肉を安心して食べるために」もぜひ  
ご覧ください

飲食店で提供された豚レバーの刺身を6名で食べたところ、数日後に、全員が食中毒様症状を訴えました。調査の結果、カンピロバクターによる食中毒であることがわかりました。

豚レバーには、新鮮なものであってもカンピロバクターなどの食中毒菌やE型肝炎ウイルスがいることがあり、生で食べるのはとても危険です。

提供した飲食店では、新鮮なレバーなら問題はないと思っていたようですが、カンピロバクターのように、ほんの少しでもいれば、人の体内で増えて食中毒を起こしてしまうことがあります。

「新鮮だから大丈夫」は全く当てはまりません。  
生のレバーを食べることは、絶対にやめましょう。