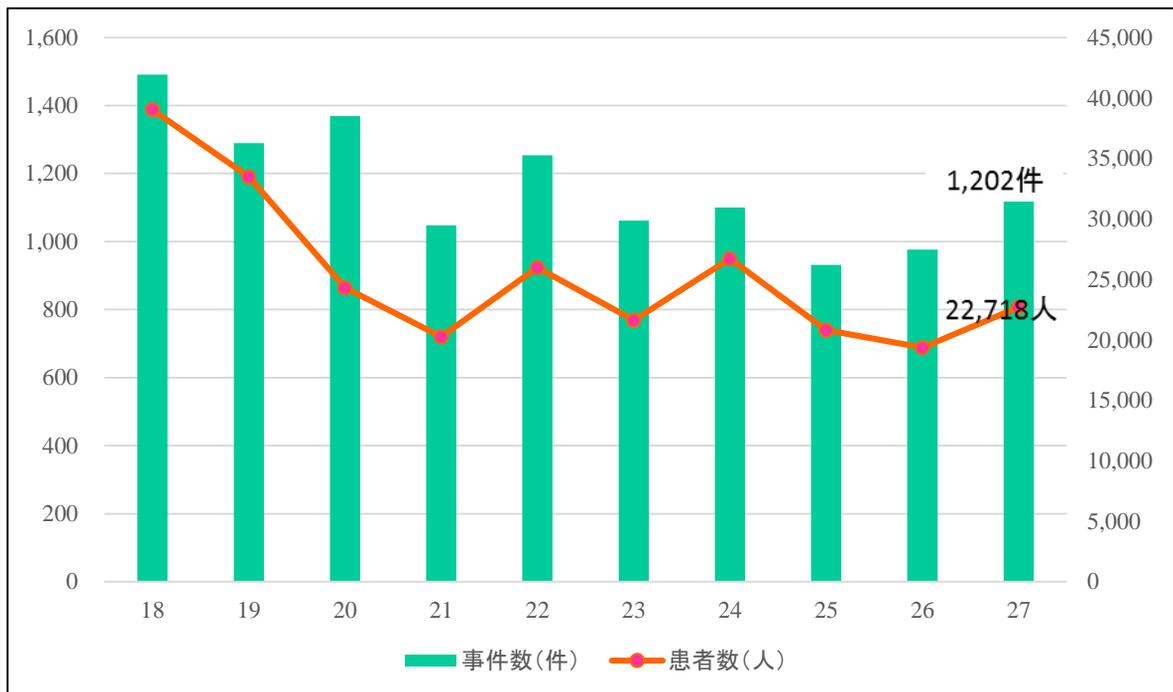


## 平成27年 食中毒発生状況

～平成27年は事件数・患者数共に増加～

### 1. 食中毒発生状況(過去10年)



★食中毒事件数は前年から226件増加  
★患者数は前年より3,363人増加

### 2. 患者数500人以上の食中毒は2事例

発生日	都道府県	原因施設	原因食品	病因物質	患者数	摂食者数
3月3日	愛知	仕出屋	不明(3/2～4の昼食弁当)	ノロウイルス	576人	12,211人※
12月7日	愛知	仕出屋	不明(12/7の弁当)	サルモネラ属菌	1,267人	3,926人

※12,211人は3日間の延べ摂食者数で、重複がある為、約4,000人程度が喫食したと考えられている。

### 3. 死者が発生した事例・・・死者数は6名

発生日	都道府県	原因施設	原因食品	病因物質	死者数	摂食者数
2月16日	宮崎	家庭	アオブダイ	動物性自然毒	1人	1人
3月28日	福岡	不明	ふぐ(内臓)(推定)	動物性自然毒	1人	3人
6月11日	北海道	家庭	イヌサフラン(推定)	植物性自然毒	2人	2人
6月21日	北海道	家庭	イヌサフラン(推定)	植物性自然毒	1人	1人
9月22日	山形	家庭	生のイヌサフラン	植物性自然毒	1人	1人

### 4. 食中毒防止のキーポイント



#### ● 温度と時間の管理

★危険温度帯（5℃～60℃）に4時間  
放置しない

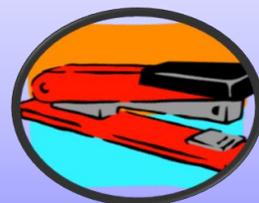
★正しい解凍方法



#### ● 交差汚染防止

★5S+2Sの徹底（整理・整頓・清掃・  
清潔・躰+洗浄・消毒）

★異物混入対策



#### ● 個人の衛生管理

★正しい手洗いの徹底

★健康状態の把握

