

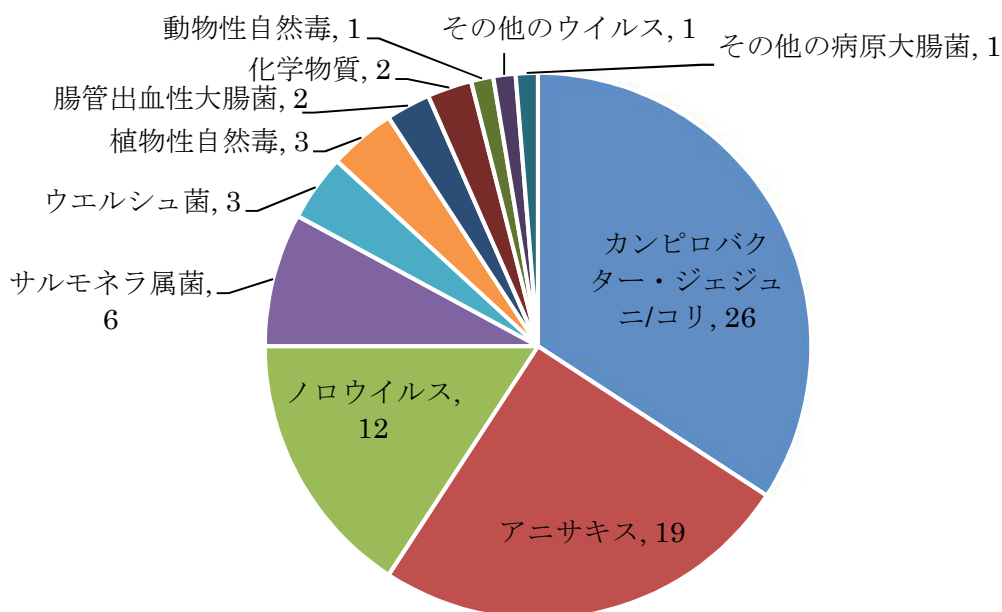
平成 29 年の食中毒発生状況について

1 食中毒発生状況

	愛知県 (政令市及び 中核市除く)	名古屋市	豊橋市	岡崎市	豊田市	愛知県 合計
件数 (件)	28 (20)	27 (16)	1 (5)	8 (2)	12 (3)	76 (46)
患者数 (人)	687 (356)	289 (254)	10 (63)	365 (83)	82 (15)	1,433 (771)
死者数 (人)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)

※ () 内、平成 28 年

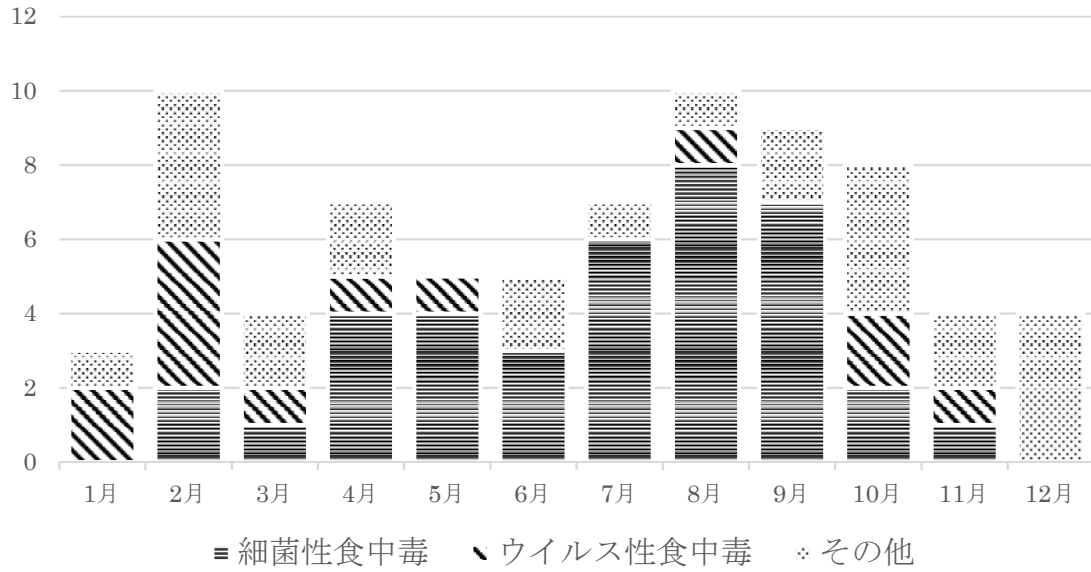
2 病因物質別発生状況 (件) 愛知県 (政令市及び中核市含む)



3 主な病因物質とその特徴

カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏の保菌率が高いが、牛、豚なども保菌している ・主な原因食品は、鶏肉や生レバーなど ・加熱、乾燥に弱い
アニサキス (寄生虫)	<ul style="list-style-type: none"> ・原因食品は、海産魚類 (サバ、アジ、イワシ、イカなど) ・加熱、凍結に弱い
ノロウイルス	<ul style="list-style-type: none"> ・調理従事者などから汚染された食品が原因になることが多い ・主な原因食品は二枚貝、サラダなど ・少ないウイルス量で発症する

4 月別発生状況（件） 愛知県（政令市及び中核市含む）



5 原因施設別発生状況（件） 愛知県（政令市及び中核市含む）

