

# 大阪府における平成 24 年食中毒発生状況

大阪府健康医療部食の安全推進課安全推進グループ

《 詳細は食の安全推進課ホームページに掲載しています。》

[http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/shokutyuudoku/hassei\\_joukyou-h24.html](http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/shokutyuudoku/hassei_joukyou-h24.html) 》

平成 25 年 3 月に、大阪府における平成 24 年食中毒発生状況を取りまとめましたので、近年の発生状況の推移とともにその概要を紹介します。

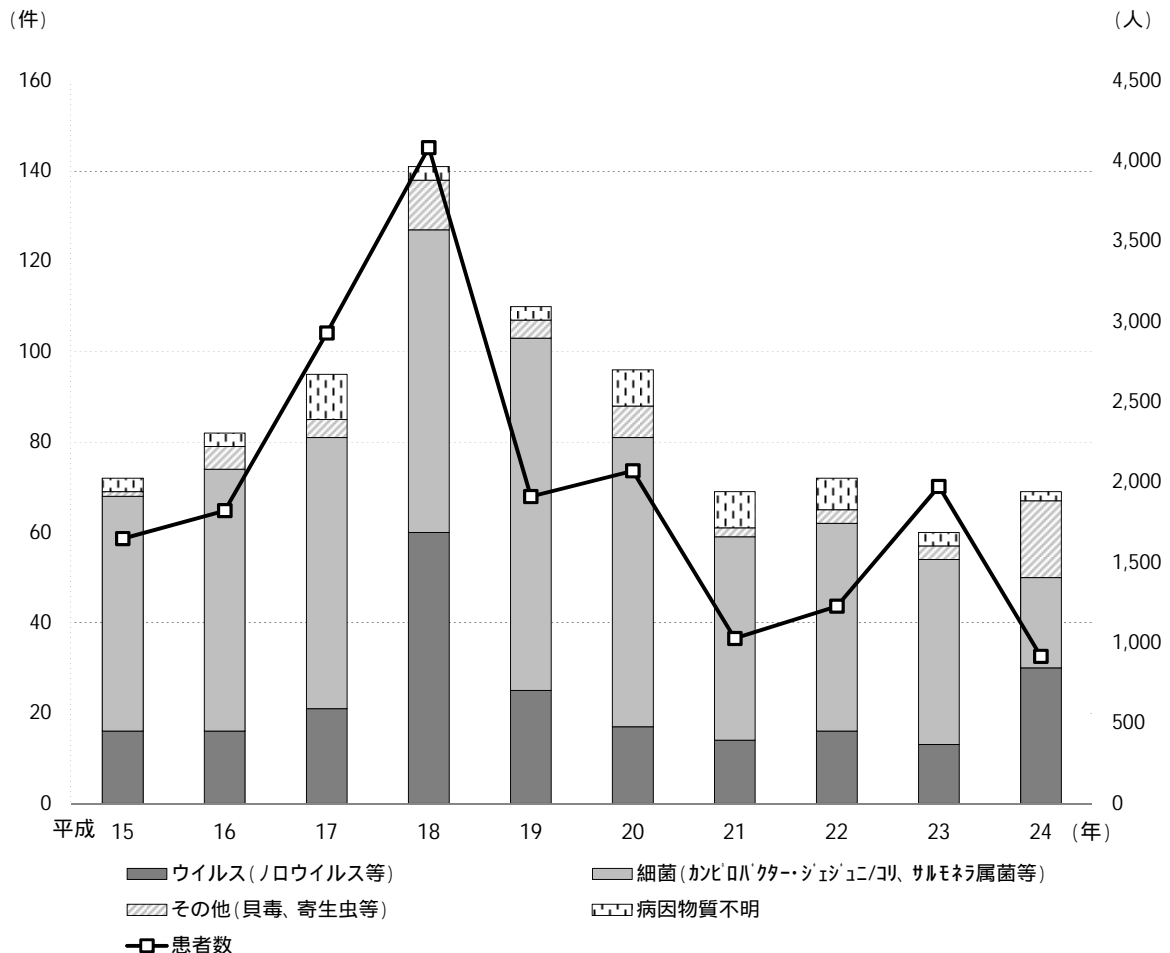
## 1 食中毒発生状況の年次推移

～平成 24 年は患者数が過去 10 年で最少～

平成 24 年の食中毒発生件数は 69 件で、前年に比べ 9 件増えましたが、患者数は 916 人で、過去 10 年で最も少なくなりました。

また、平成 24 年の病因物質ではノロウイルスが 29 件と、食中毒が大量発生した平成 18 年に次いで多くなっています。細菌類（カンピロバクター・ジェジュニ/コリ、サルモネラ属菌等）は 20 件と、前年に比べ半減しましたが、平成 23 年に病因物質として判明した、ヒラメに寄生するクドア・セブテンpunkタータという寄生虫による食中毒が 9 件発生しています。

食中毒発生状況の年次推移（平成 15 年～24 年）



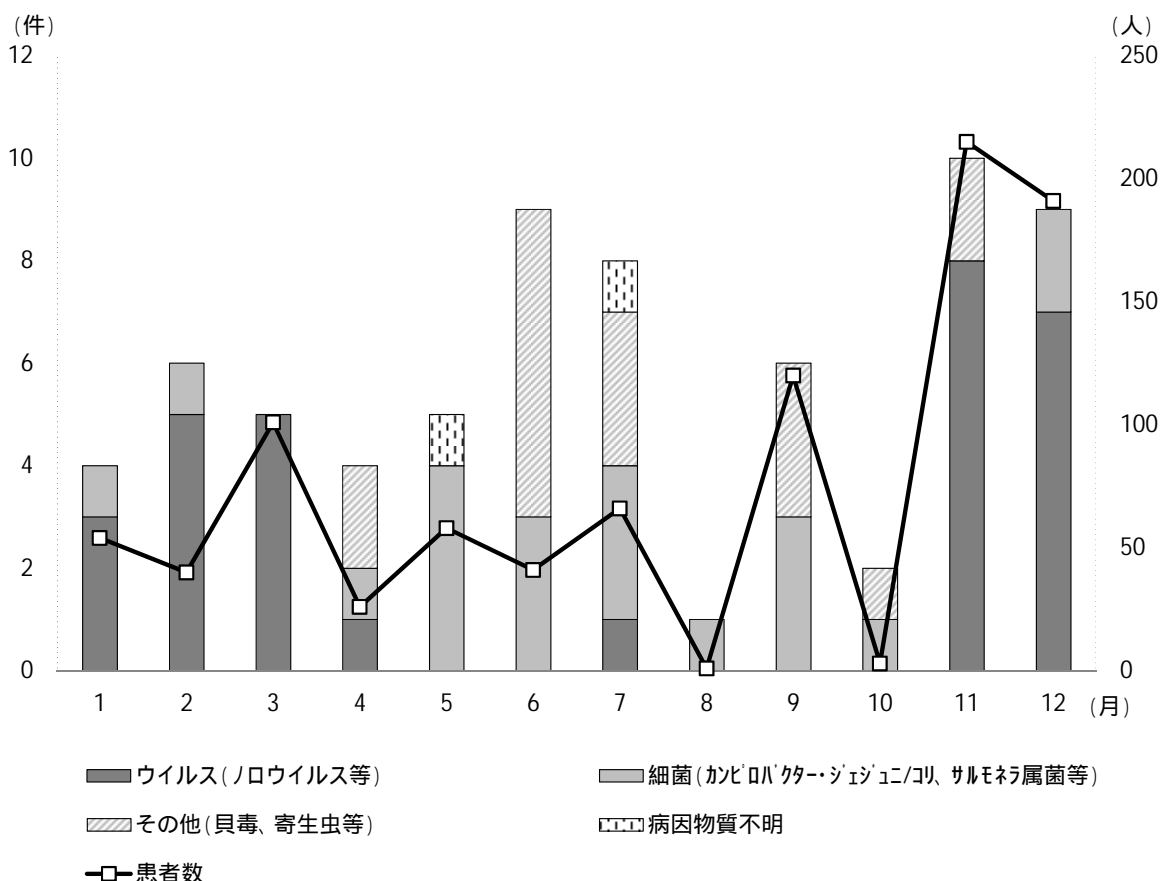
## 2 月別食中毒発生状況

### ～夏にかけては細菌による食中毒が増加～

平成 24 年の食中毒発生状況を月別にみると、発生件数、患者数ともに 11 月が最も多くなっています。

また、春から夏にかけては、カンピロバクター・ジェジュニ/コリやサルモネラ属菌などの細菌による食中毒が多く、秋から冬にかけては、ノロウイルスによる食中毒が多く発生しています。

平成 24 年月別食中毒発生状況



## 3 食中毒予防

### ～食中毒予防の3原則～

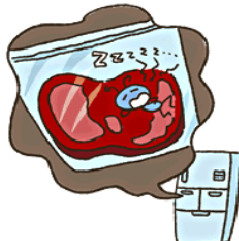
これから夏にかけては、細菌による食中毒が心配な季節です。食事前や調理の前には、必ず手を洗いましょう。

また、食品は低温で保存し、加熱処理をしてなるべく早く食べるなど、食中毒には十分に気をつけましょう。

つけない



増やさない



やっつける

