

Hello! FUJISEI

No. 304

厚生労働省の統計（食中毒発生状況、速報値）によると、平成26年の1年間で、食中毒は976件（19,355人）報告されています。

ただし、これは医師が食中毒だと診断した人だけを数えたもので、食中毒になっていても、医療機関に行かなかったり、医師が食中毒と診断しなかった人などは含まれていません。ですから、実際にはこれよりはるかにたくさんの方が食中毒にかかっていると言われています。

食中毒と診断された人のうち、約3割は細菌、約7割はウイルスが原因でした。このため、ウイルスや細菌による食中毒の防止対策をきちんとすることが重要です。

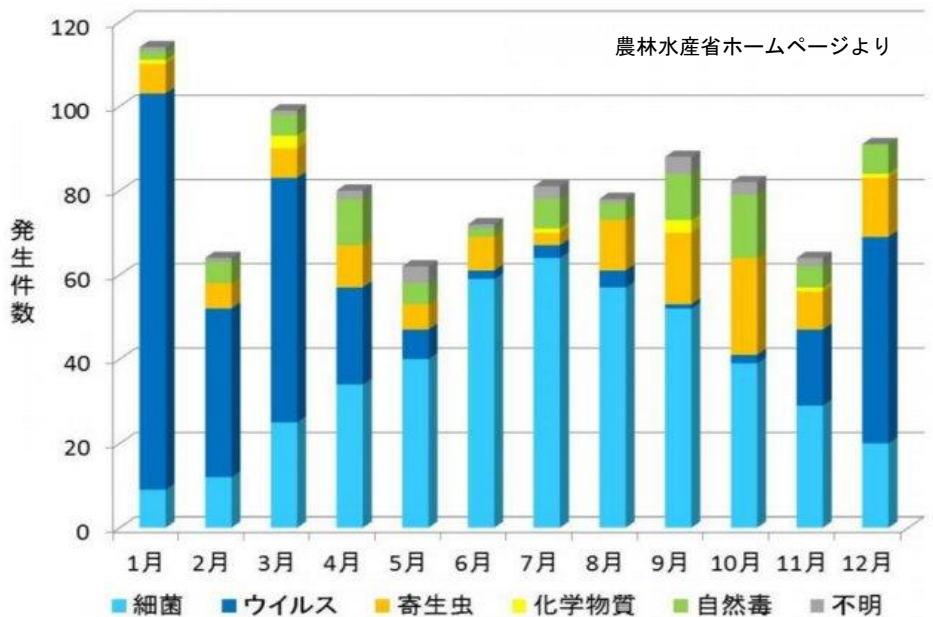
昔は、寒い季節には食中毒が発生しにくいと言われていましたが、寒い季節の方が起こりやすいウイルス性の食中毒もあることがわかり、冬場に多発するノロウイルスによる食中毒は、食中毒患者数全体の5割以上を占めています。

これからの季節、夏場は湿度や気温が高く、細菌が増えやすいので、細菌性の食中毒に注意が必要です。

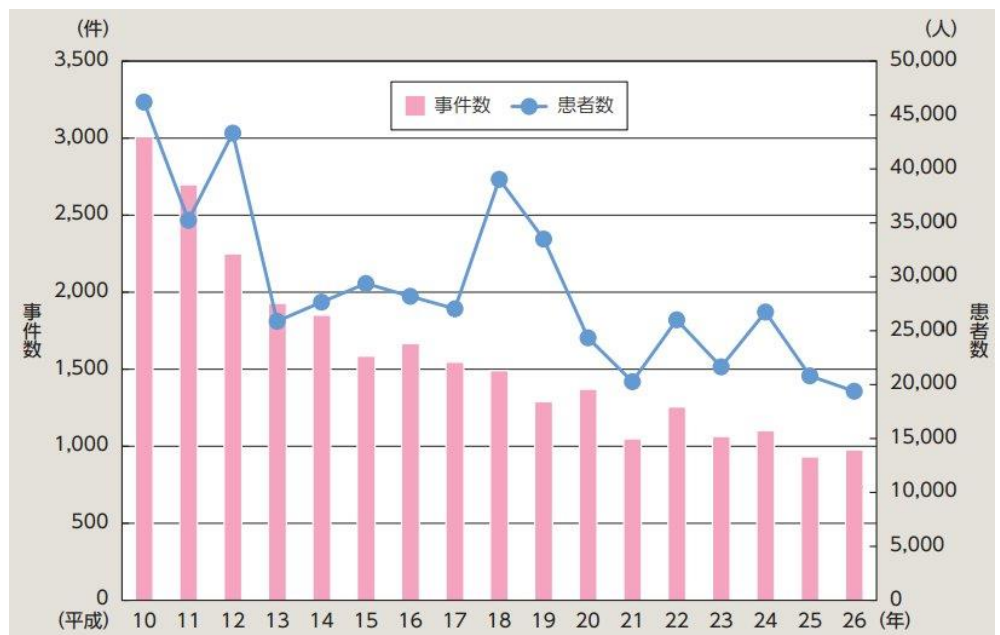
食中毒の季節？

夏場は細菌性の食中毒にご注意！

原因物質別月別・食中毒発生件数（平成26年）



食中毒事件数及び患者数の推移



平成27年版厚生労働白書より

AIG富士生命保険株式会社

〒105-8633 東京都港区虎ノ門4-3-20
神谷町MTビル