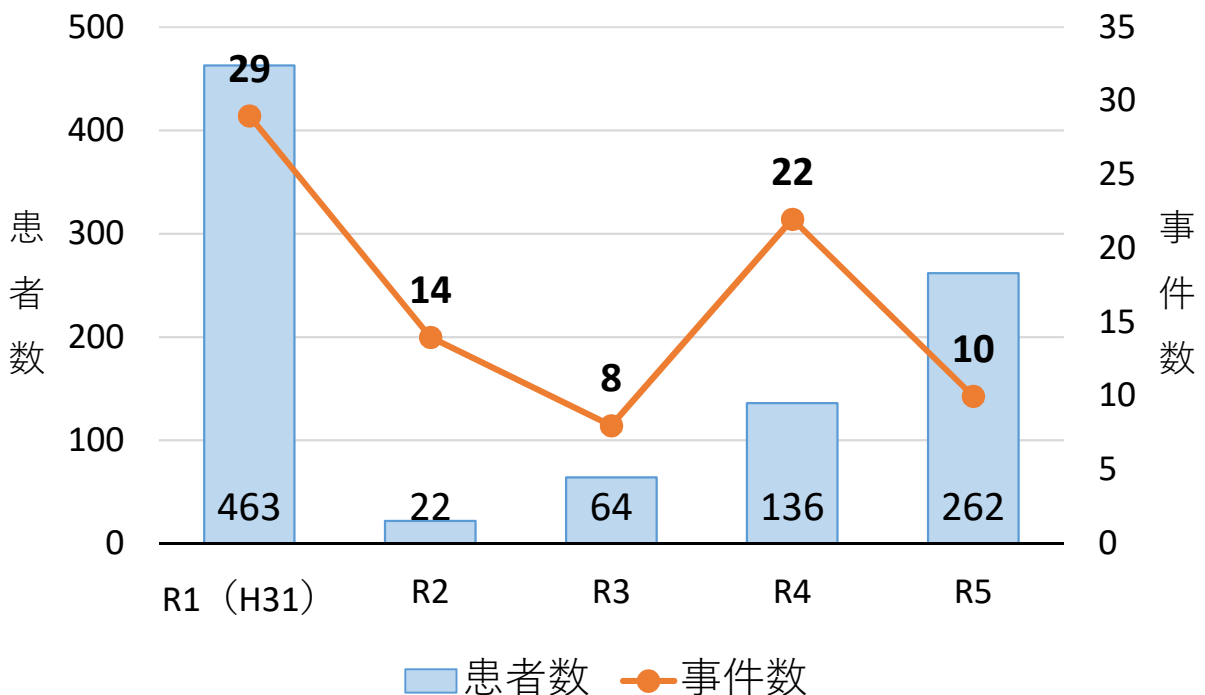


県内食中毒発生状況（令和5年） をお知らせします。

令和5年1月から12月までに県内で発生した食中毒の状況は次のとおりです。

	病因物質	事件数	患者数
1	植物性自然毒（有毒植物、毒きのこ）	4	9
2	寄生虫（アニサキス）	3	3
3	ノロウイルス	2	249
4	カンピロバクター	1	1
合計		10	262

過去5年間の食中毒発生状況（R1(H31)～R5/県内）



食中毒を防ぐためには



冬から春にかけて発生の多い「ノロウイルス」、
「有毒植物」による食中毒の予防のポイントを紹介します。

ノロウイルスによる食中毒予防の4原則

1. 持ち込まない

胃腸炎症状がある時は、
直接食品に触れない



2. 拡げない

おう吐物や便は慎重に処理し、
その後はしっかりと**消毒**



3. つけない

流水と薬用せっけんで
しっかり**手を洗う**※



※トイレの後、調理・食事の前など
適切なタイミングで

4. やっつける

食品（特に二枚貝など）は、
中心部までしっかりと**加熱**※



※ 85~90℃で90秒間以上

有毒植物による食中毒予防のポイント



食用と正確に判断できない野草は絶対に、
採らない！ 食べない！ 人にあげない！

- ◆ 食用と誤って有毒植物を採ってしまい、食中毒となる事例が毎年発生しています。
- ◆ 知人からもらった有毒植物を食べて食中毒となる人もいます。
- ◆ 安全に食べられるか、不確かなものは食べないようにしましょう。

食中毒予防に関する詳しい情報はホームページ
「にいがた食の安全インフォメーション」に掲載しています。

