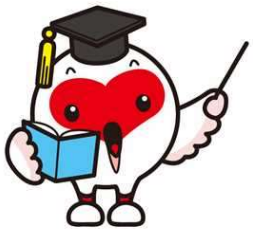
No.259

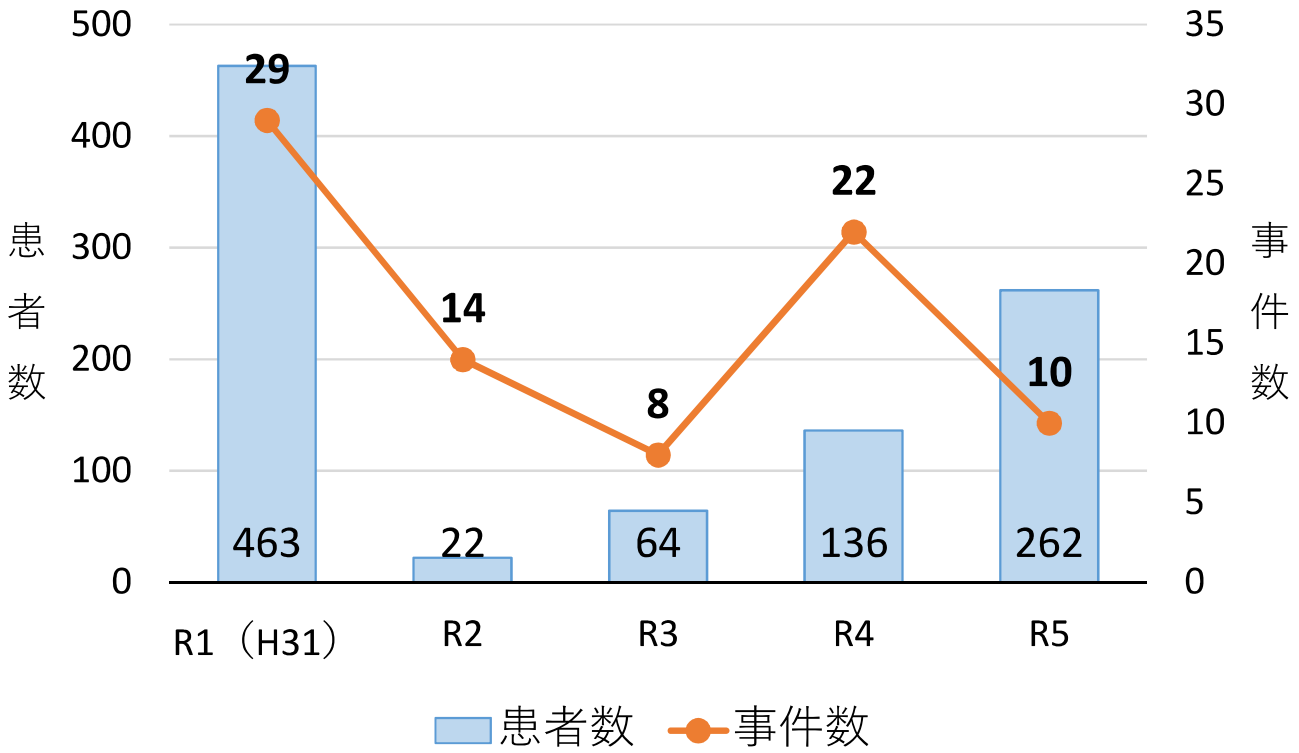


県内食中毒発生状況（令和5年）をお知らせします。

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）



No.259

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。**