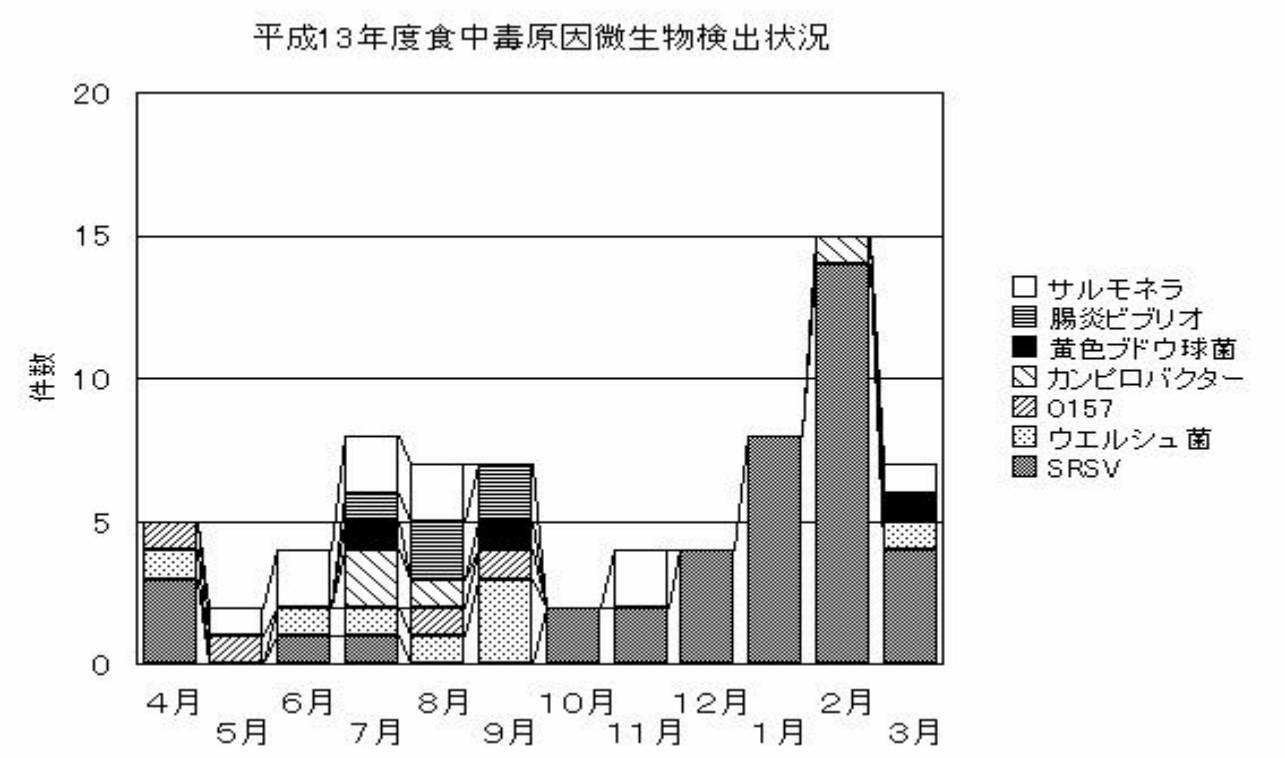
SIASR

Saitama Infectious Agents Surveillance Report

平成 13 年度食中毒原因微生物検出状況

埼玉県衛生研究所で検査した平成 13 年度の食中毒事件を月ごとにまとめたものです。意外にも夏より冬のほうが事件数は多くなっています。

冬場の事件では細菌及び SRSV 検査の結果、大半が SRSV に起因する食中毒と判明しました。

夏場の食中毒はやはり細菌性のもので、1 件あたりの発生患者数が多く、多県にわたる大規模食中毒事件に発展する傾向にありました。

これからは気温の上昇とともに腸炎ビブリオなどの細菌の増殖も活発になってきます。食品を室温に放置するなどの理由による食中毒が相変わらず起きており、例年のことですが注意が必要です。