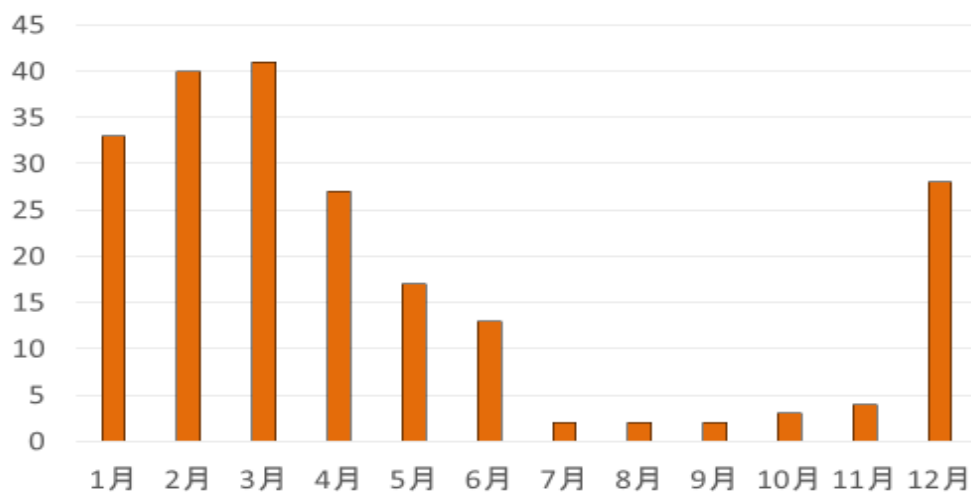


以下のグラフは、食中毒発生の季節的な変動を見たものです。原因となる病因物質（ウイルス、細菌、自然毒など）によって大きく異なることがわかります。

【ノロウイルス食中毒】

ノロウイルス食中毒は、11月から翌年3月頃までの冬季に多発することが大きな特徴です。

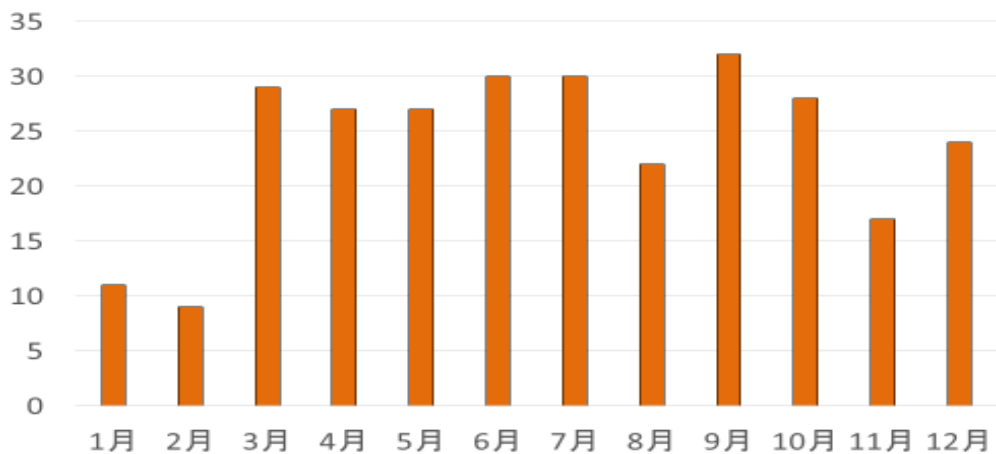
ノロウイルス 月別発生状況(令1年/全国)



【カンピロバクター食中毒】

カンピロバクター食中毒は、特徴的な傾向を示さず年間を通して多発します。

カンピロバクター 月別発生状況(令1年/全国)

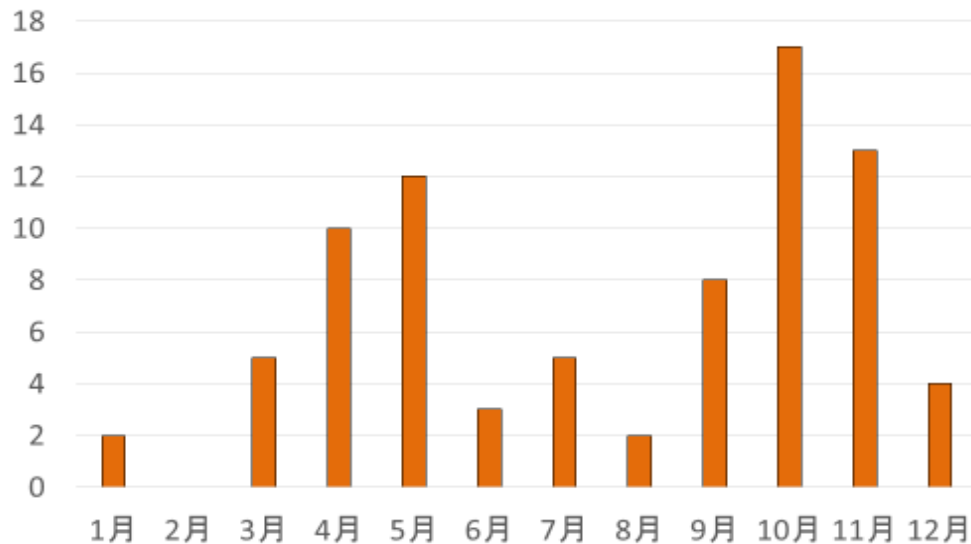


【自然毒による食中毒】

自然毒による食中毒は、春季と秋季に極端なピークが見られます。

これは、山菜の季節に一致するもので、特に毒キノコなど植物性自然毒による食中毒がこれらの季節に集中するためです。

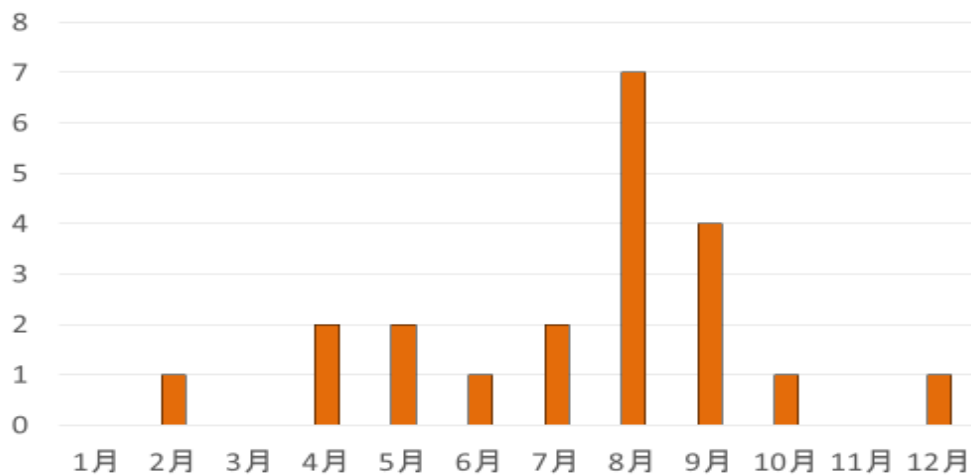
自然毒 月別発生状況(令1年/全国)



【サルモネラ属菌食中毒】

サルモネラ属菌食中毒は、8月から9月の気温・湿度の高い時期に顕著な発生傾向が見られます。

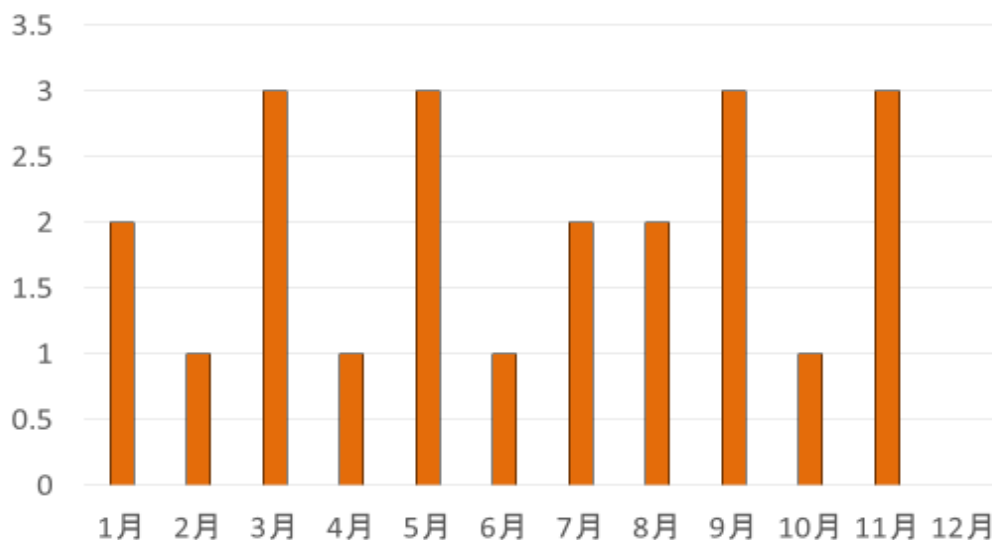
サルモネラ属菌 月別発生状況(令1年/全国)



【ウエルシュ菌食中毒】

ウエルシュ菌は芽胞菌であることから、調理後に発育型に変化した菌が冷却時の温度帯に増殖するという特徴があるため、前日に作り置きした調理食品等を原因として季節に関係なく年間を通していつでも食中毒の発生が見られます。

ウエルシュ菌 月別発生状況(令1年/全国)



【黄色ぶどう球菌食中毒】

黄色ぶどう球菌食中毒は、5月から10月の気温・湿度の高い時期に顕著な発生が見られます。

黄色ぶどう球菌 月別発生状況(令1年/全国)

