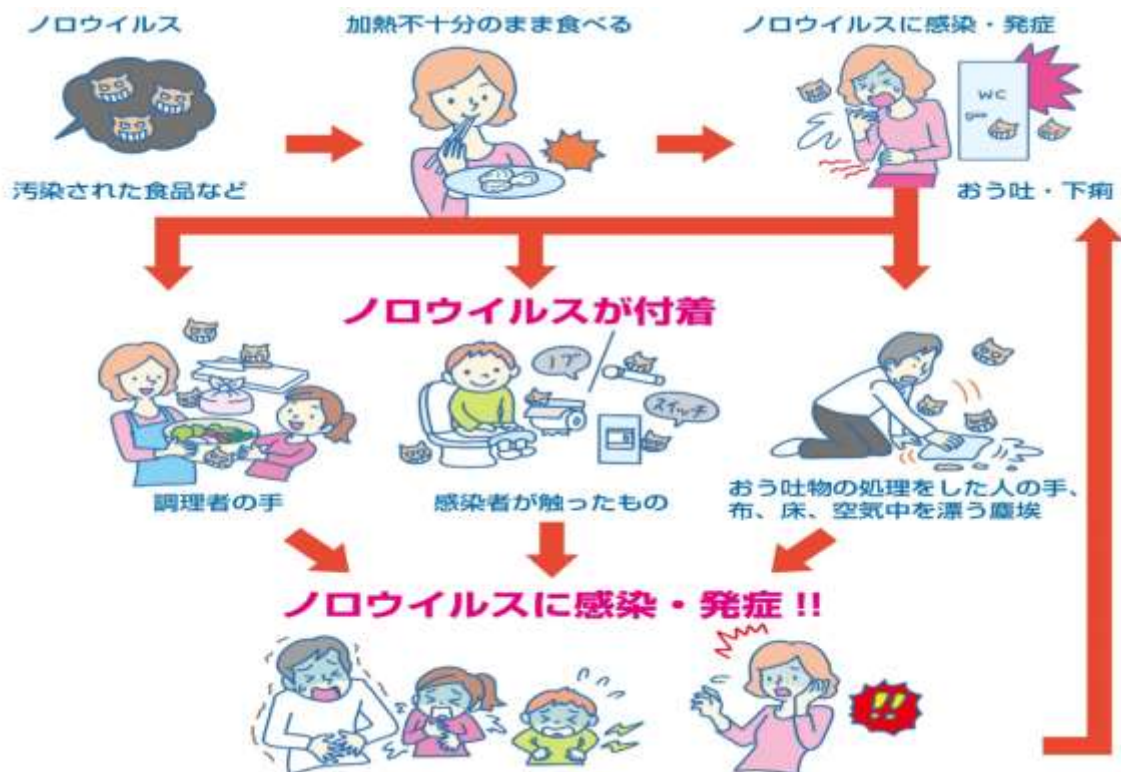
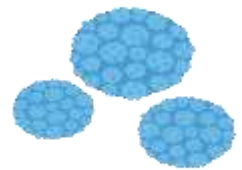


# しょくちゅうどく おそ 食中毒の恐ろしさ

しょくちゅうどく まいとしぜんこく たすうはっせい だいひょうてき しょくちゅうどく がつ  
食中毒は毎年全国で多数発生しています。代表的な食中毒は、6月  
がつ はっせい さいきんせいしょくちゅうどく がつ がつ はっせい せい  
～8月に発生する細菌性食中毒と11月～3月に発生しているウイルス性  
しょくちゅうどく こんかい せいしょくちゅうどく  
食中毒の二つです。今回は、ウイルス性食中毒（ノロウイルス）の  
きけんせい しょうかい  
危険性を紹介します。

## ノロウイルスについて

- ① 原因となるウイルス → ノロウイルスとても感染力が強いウイルス
- ② 原因となる食べ物 → 牡蠣・アサリなど生焼けの二枚貝
- ③ 原因となる感染経路→



しゅってん せいふこうほう かんせんけいろ よぼうほうほう  
出典：政府広報オンライン「感染経路と予防方法は？」

[ノロウイルスに要注意！感染経路と予防方法は？ | 政府広報オンライン](#)

## ④ 症 状 ・ 治 療 法

しょうじょう  
症 状

→ 急性胃腸炎

→ 強烈な吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱

→ 嘔吐と下痢は両方現れることもあれば片方の場合もある。

→ 1～2日でピークを越えて1週間以内に治まる。

ちりょうほう  
治 療 法

→ 水分補給（経口補水液が良い）

→ 整腸剤（乳酸菌やビフィズス菌）

→ 重症の場合は病院での点滴治療が必須になる。



かんせんよぼう

## ⑤ 感染予防

ノロウイルス 食中毒予防4原則

① 「持ち込まない」

→ 丁寧な手洗いや日々の健康管理を心がける・症状があれば食材や食器などに触れない。

② 「ノロウイルスをつけない」

→ 調理などの作業前の手洗いを徹底する。

③ 「ノロウイルスをやっつける」

→ 調理の際に、中心温度85℃から90℃、90秒以上の加熱し生焼けを防ぐ。

調理器具を洗浄したあと消毒をする。

④ 「ノロウイルスをひろげない」

→ ノロウイルスが発生したら感染拡大を防ぎつつ食器や環境の消毒を徹底し二次感染を防ぐ。



秋から冬にかけて食欲の秋と言われているようにとても美味しい味覚がたくさん出てきます。

私は、秋の味覚が大好きです。前までは、生牡蠣をよく食べていました。しかし、生牡蠣で

食中毒になってしまい食中毒の恐ろしさが身に染みました。