



今回は食中毒についてのお話です。

これから冬本番！今回は寒い冬に注意しておきたい食中毒のお話です。夏に食中毒が起こりやすいですが、実は冬にも食中毒は起こります。冬に起こりやすい食中毒の代表であるノロウイルスを説明していきます。

ノロウイルスとは

年間の食中毒患者の約半数がノロウイルスによるもので、その中でも約7割が11月～2月に発生しています。ノロウイルスは手指や食品を介して経口で感染し、ヒトの大腸で増殖し、**嘔吐や下痢、腹痛、発熱等**を引き起こします。発生 の 要 因 食 品 と し て は、加 熱 不 足 の 二 枚 貝 が 多 く、そ の 他 で は 感 染 者 の 嘔 吐 物 か ら も 感 染 し ま す。

予防するためには

①手洗い・うがい

調理の前やお手洗いの後などは十分に手を洗いましょう。



②人からの二次感染を防ぐ

ノロウイルスは非常に感染力が強いです。感染した人との接触は避け、感染者の嘔吐物や糞便の処理にもマスクやエプロン、手袋を使用して後始末をしましょう。

③食品は十分な加熱をする

85℃以上、90秒以上の加熱でノロウイルスは失活します。特に二枚貝や生ものを加熱する際は十分に加熱を行うことが大切です。

食中毒に気を付けて、冬を乗り切りましょう！



担当：栄養課 井上いづみ