



考えよう!

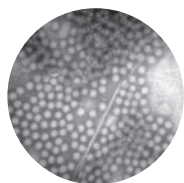
冬なのに、なぜ多い?

食中毒といえば、
普通は夏が多いよね?
でもノロウイルス食中毒は
どうして冬に?

答えは?

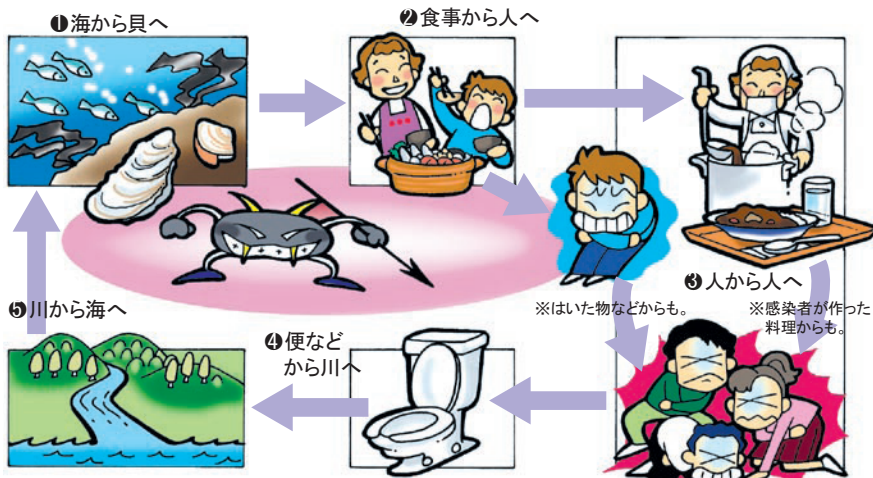
ノロウイルス食中毒の多くは、生の
カキや、二枚貝をふくむ料理によっ
ておきています。

日本で生のカキを
よく食べるのは冬
なので、この時期に
多いと考えられてい
ます。



電子顕微鏡写真。
直径30nm前後の
小球形の形態が特徴。
<埼玉県衛生研究所 提供>

■感染は、どのように広がる?



ノロウイルス食中毒ってどんなもの?

とても小さなウイルスが原因です。少しの量
でも人のおなかで増えて、感染してから1日
か2日で下痢をしたり、はき気がしたり、おな
かが痛くなったり、熱が出たりします。
患者の数は平成15年で10,603人。食中毒
全体の患者数の36%もしていますが、日
本で死んだ人は出ていません。

このウイルスにきく薬はまだありませんが、
通常1日か2日でなおります。
ただ、風邪と間違えたり、症状が出ない場合
もあるので、感染しても気がつきにくく、これ
もウイルスが広がりやすい理由と考えられて
います。

こんなことに注意しよう!

1. カキなどの二枚貝は、
内部までしっかり加熱!
中心温度85℃以上で
1分間以上、加熱して
食べましょう。
2. 「手洗い」「うがい」を、しっかり行う!
特に食事前、トイレの後、
調理前後は必ず
よく手を洗いましょう。
3. 調理器具や調理台は、いつも清潔に!
まな板、包丁、食器、ふきん
なども使用后すぐに洗う
とともに、熱湯(85℃以上)で
1分間以上消毒することが
有効です。

