

食中毒の主な症状

おう吐、発熱  
下痢、腹痛など



# 保健だより

No.142

桐生市立商業高等学校 定時制

2022/9/16

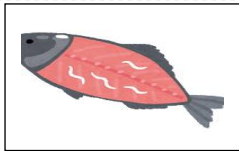
## 食中毒を予防するために

～食中毒の原因を知ろう～

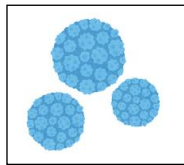
春や秋は他の季節に比べて天然の毒(自然毒)の食中毒が多く発生



アニサキスなどの寄生虫は1年中発生

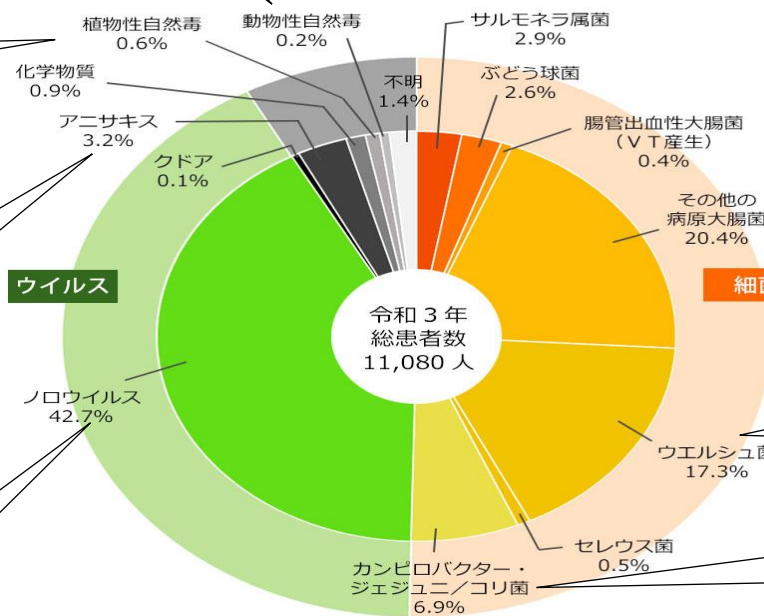


12～3月はノロウイルスによる食中毒が多い。

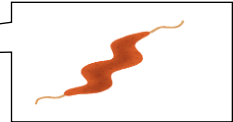


## 食中毒の原因は何？

5～6月の梅雨の時期と7～9月は湿度や気温が高く、細菌が増えやすいので、細菌性の食中毒が増加。



円グラフ 病因物質別患者数発生状況(令和3年)  
政府広報オンラインホームページより



### 答え

上の円グラフより 食中毒の主な原因は、目には見えない“細菌”と“ウイルス”が多い。

- ☆細菌は温度や湿度などの条件がそろえば、食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べることで食中毒になる。
- ☆ウイルスは、細菌のように食べ物の中で増殖はしないが、食べ物から体内に入ると、人の腸内で増殖し食中毒になる。  
ウイルスは低温や乾燥した環境中で長く生存する。

くわしい食中毒の予防方法と手洗いの方法を掲示しているので、よく見てください。

※天然の毒、寄生虫などが原因の食中毒もあり、1年を通して発生しているので、日頃から予防しよう。

### 今年、特に気をつけたい食中毒 ①



#### ノロウイルス

今年の1～2月は過去5年の平均を上回る感染者が確認。この夏、再び増えている。背景にあるとみられるのは、コロナ対策のアルコール消毒の普及といわれている。  
理由:ノロウイルスには、アルコール消毒は効果がないため、石けんでの手洗いをしっかり行うことが大切。

### 今年、特に気をつけたい食中毒 ②



#### カエンタケ(キノコ)

色はオレンジ～赤色で、棒状で手が出ているような形。猛毒のキノコ「カエンタケ」が首都圏の各地で確認されている。非常に毒性が強く、食べることで死に至ることがあり、触れただけでも皮膚に炎症を起こすことがある。※見つけた場合は絶対に触れず、その管理者や自治体に連絡をする。

