

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～

食中毒かな?と思ったら、  
かかりつけ医に相談する。  
※水分、塩分をとる。  
下痢止めは飲まない。

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

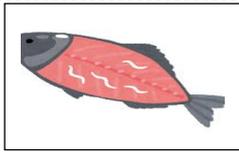


食中毒の原因は何?

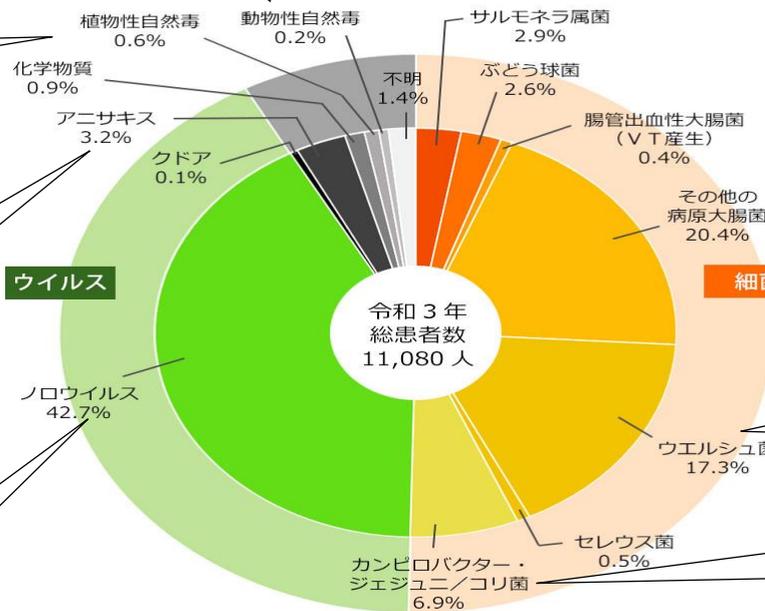
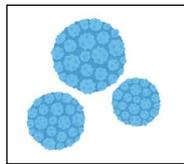
5～6月の梅雨の時期と  
7～9月は湿度や気温が  
高く、細菌が増えやすい  
ので、細菌性の食中毒が  
増加。



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。



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ため、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。

