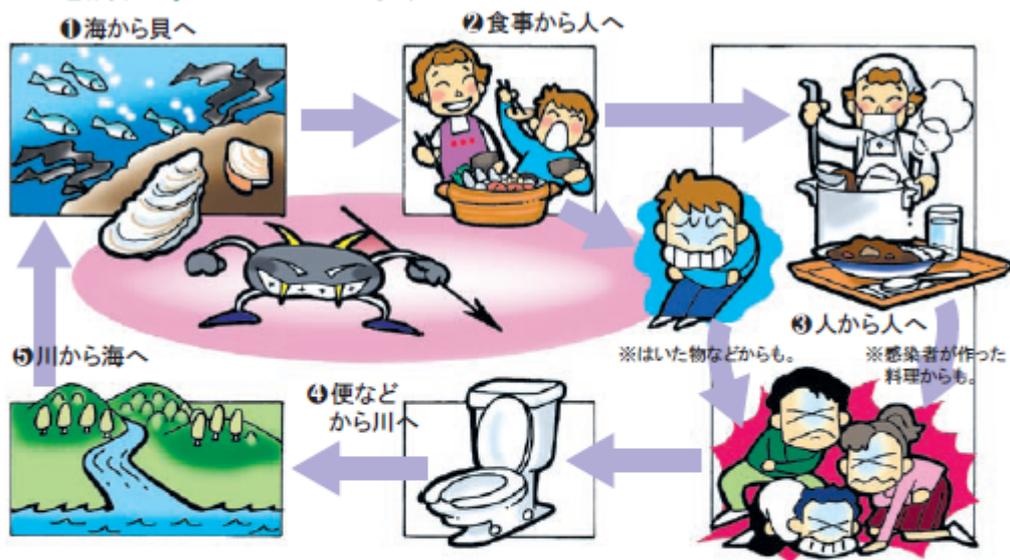


# 冬しよく ちゆう どくの食中毒、ノロウイルスに注意して!

ノロウイルスの感染経路は、図のように考えられます。ノロウイルスは、寒い時期に長期間生き残ることができ、ノロウイルスの汚染された手や調理器具を介して様々な食品が汚染されることや、この時期に消費量が増えるカキ等の二枚貝が汚染される可能性高まることなどが、11月末から2月にかけて食中毒が流行する要因と考えられます。

以上のことから夏場に多い細菌性食中毒と違い、冬場にノロウイルス直中毒が多くなると考えられています。

## ■感染かんせんは、どのように広がる?



## ノロウイルス食中毒しよく ちゆう どくってどんなもの?

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、熱が出たりします。

患者の数は平成21年で10,874人。食中毒の患者数の54%も占めていますが、日本でノロウイルスが直接の原因で亡くなった人はいません。

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。

【食品安全委員会ホームページ; 食中毒関連情報URL】

<http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html> 食中毒予防のポイント

<http://www.fsc.go.jp/sonota/norovirus.html> ノロウイルス食中毒について

[http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku\\_kanetu.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku_kanetu.pdf) 食品の加熱調理について[PDF]