



きぼう

ほうかん通信

2025 年 3 月

ライフサポートNEO

検索

発行：訪問看護ステーションきぼう／住所：佐賀市兵庫南2丁目4番22号／電話：(0952) 29-2600

夏だけではない！？ ウイルスによる **食中毒** にご注意ください！

ウイルスが原因となる食中毒は冬場(11月から3月)に多く発生しています。
食中毒の原因となる代表的なノロウイルスは、調理者から食品を介して感染するケースが多く、他に二枚貝に潜んでいることもあります。

ノロウイルス

手指や食品などを介して、口から体内に入ることによって感染し、腸の中で増殖し、おう吐、下痢、腹痛などを起こします。二枚貝などの食品を十分加熱しないまま食べたり、井戸水などを飲んだりして感染するほか、ノロウイルスに感染した人の手やつば、便、おう吐物などを介して、二次感染するケースもあります。

参考：政府広報オンライン「食中毒予防の原則と6つのポイント」

食中毒を防ぐポイント

①付けない



- ・こまめに手を洗う
- ・包丁、まな板、ふきんなどの殺菌

②増やさない



- ・冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に維持

③やっつける



- ・加熱を十分に行う
中心部の温度で75℃で1分間以上加熱

参考：政府広報オンライン「食中毒予防の原則と6つのポイント」

ウイルスの付着を防ぐ正しい手の洗い方



看護のことで
お困りのことがあれば
お気軽にご相談下さい



訪問看護ステーションきぼう
0952-29-2600 緒方まで