

# 食中毒って？

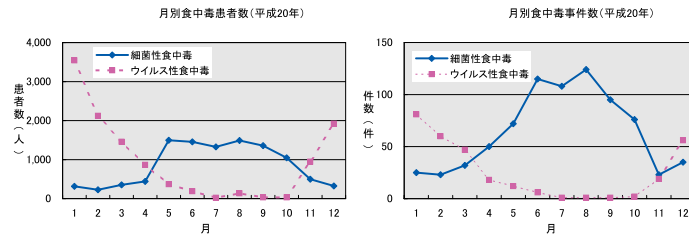


食中毒は年間で約1500件発生し、3万人前後の患者<sup>かん</sup>が出ています。しかし、正しい知識を持って気をつけていれば、「食中毒」から身を守ることはそれほどむずかしいことではありません。

## 食中毒が起こるわけ

### 参考データ

平成20年の食中毒 発生件数：1,369件 患者数：24,303人

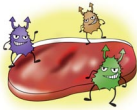


食中毒と言っても、食中毒を起こすものとなるものはたくさんあります。食中毒の多くは細菌<sup>さいきん</sup>という、非常に小さな生物により起こっています。細菌による食中毒はその細菌や細菌が出した有毒な物質が体の中に入ることによって起こります。気温が高くなると細菌が育ちやすくなるため、細菌による食中毒にかかる人が多くするのは5月から10月にかけてです。しかし中には低い温度でも育つ細菌や、少ない数でも病気を起こしてしまう細菌もあり、冬に流行するウイルス<sup>さいん</sup>による食中毒もあるので、寒い時期だからといってゆだんはできません。

キノコや野草、フグなどには、自然に有毒な物質を含んでいるものがあるため、キノコがりや山菜とり、釣りなどでとったものを食べて食中毒になることもあります。

\*ウイルス……細菌よりもさらに小さな生物

### 例えば



- 食中毒をひき起こす細菌が食べ物につく。
- 体の中でさらに増える。
- おなかが痛い、下痢をする、吐き気がする、熱が出るなどの症状が出る。

### 参考

- 食べ物の中で増えなくても、人に感染するだけの十分な量の細菌がいれば、食中毒をおこすことがあります。
- 自然毒はキノコや野草の場合、食べることができない種類のものとかん違いして有毒な種類のを食べて起こっています。
- 細菌が死んでいても、細菌の出した毒素が残っていると、食中毒を起こすことがあります。
- フグは種類によって毒のある部位が異なっているので専門的な知識を持った人が種類を鑑別し、調理(処理)しないと危険です。