

これで完璧！看護国試必修完全攻略集

第 115 回（2026 年実施）対策

正 誤

ページ	箇所	誤	正
229 ページ	2 ～ 9 行目	もちろん食中毒を起こすのは 0-157 だけではありません。大腸菌をはじめとする細菌が原因になるものは全体の <u>40%</u> を占め、加熱不十分な鶏肉の摂取により感染する「カンピロバクター」や卵・食肉加工品・牛のレバ刺などの摂取により感染する「サルモネラ属菌」があります。細菌による発生件数ではカンピロバクターが全体の<u>約 3 割</u>を占めています。 また、<u>冬に流行すること</u>で有名なノロウイルスは、<u>件数の約 2 割、患者数の約 5 割に及んでいます。</u>ノロウイルスは、吐物が乾燥して浮遊したウイルスからでも感染するので、空気が乾燥してほこりなどが舞いやすい冬に多発するのです。原因食品として最も多いのは、<u>魚介類</u>です。	もちろん食中毒を起こすのは 0-157 だけではありません。大腸菌をはじめとする細菌が原因になるものは全体の<u>約 30%</u>を占め、加熱不十分な鶏肉の摂取により感染する「カンピロバクター」や卵・食肉加工品・牛のレバ刺などの摂取により感染する「サルモネラ属菌」があります。<u>そして、細菌による発生件数ではカンピロバクターが全体の約 20%を占め、最も多くなっています。</u> また、<u>ウイルスによる食中毒では、冬に流行すること</u>で有名なノロウイルスが<u>全体の約 16%を占めており、これがウイルスの中では最も多い原因となっています。</u>ノロウイルスは、吐物が乾燥して浮遊したウイルスからでも感染するので、空気が乾燥してほこりなどが舞いやすい冬に多発するのです。<u>また、原因食品として最も多いのは、魚介類となっています。</u>