

山本医院かわらばん

～お知らせ～

・9月より、胃がん検診(ABC検査)のクーポンをお持ちの方は予約なしで検査が出来ます。クーポンと保険証を持参し、ご来院下さい。

R1年 9月号

～9月も食中毒に気を付けよう！～

まだまだ気温や湿度が高く、細菌が育ちやすい9月は細菌による食中毒が発生しやすい時期です。食品の管理に気を付け、食中毒を予防しましょう。

(食中毒を起こす主な細菌とその特徴)

—サルモネラ菌—

・十分に加熱していない卵、肉、魚などが原因。

例:オムレツ、生卵、牛肉のたたき、レバ刺し

・乾燥に強く、熱に弱い。食後6～48時間で吐き気、下痢、発熱、頭痛などの症状が出ます。

—黄色ブドウ球菌—

・人の皮膚、鼻や口の中にいる菌です。傷やニキビを触った手で食べ物を触ると菌が付きやすくなります。その為、加熱した後に手作業をする食べ物が原因となります。

例:おにぎり、巻き寿司、調理パン、お弁当

—腸炎ビブリオ—

・生の魚や貝などの魚介類が原因。

例:さしみ、寿司

・塩分のあるところで増える菌で真水や熱に弱い。食後4～96時間で激しい下痢や腹痛などの症状がみられます。



■食中毒予防の3原則



—名言集—

自分たちが置かれた状況を他人のせいにしたり、自分たちの発展を人頼みにするのはもうやめよう。

自分の運命の主人は自分なのだから。(ネルソン・マンデラ)