食中毒って何?

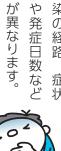
小城市民病院 感染対策委員会

しょう。 理の時には食中毒に気を付けま 意が必要な季節になりました。 生で食べる時や生鮮食品の調 自宅での食品の管理に特に注

食中毒とは?

に分類されます。

や発症日数など 染の経路、症状



症状の総称で、次の4つの原因 物質を含んだ飲食物を食べた時 に出る下痢・発熱・嘔吐などの 食中毒とは、 人体に害のある

食中毒の原因物質によって感

②ウイルス性食中毒

③化学性食中毒

4自然毒食中毒

①細菌性食中毒

食中毒の各分類の特徴 ①細菌性食中毒

菌が有名です。黄色ブドウ球菌 れた物から感染します。 真空パックなど空気から遮断さ しています。ボツリヌス菌は、 黄色ブドウ球菌やボツリヌス 皮膚や化膿した傷口に潜伏

②ウイルス性食中毒

理の2枚貝などから感染します。 口は未加熱や不完全な加熱調 ノロウイルスが最も有名です。

③化学性食中毒

い食品から感染します。 高温多湿などの保存状況の悪

4自然毒食中毒

貝などや、魚介類に寄生してい るアニサキスも原因に含まれま で感染します。 自然にある毒物を食べること キノコ、フグ、

食中毒にならないためには…

てください。 かり手洗い、 いている場合があるので、しっ 原因物質が手や調理器具に付 器具の洗浄を行っ

ます。 場合もあります。夏場にかけて 食べてしまうことをおすすめし 食中毒の予防効果があります。 生鮮食品はしっかり加熱すると は、生の魚は流水で洗ったり、 作った食べ物はその時に全て

食中毒になってしまったら…

さい。 ら出ていくので、スポーツドリ 痢・発熱であり、 ンクなどで水分を補給してくだ 食中毒の主な症状は嘔吐・下 水分が身体か

スやヨーグルトなどに混ぜる

おすすめです。オレンジジュー

レートなどの味の濃いものが

スクリームやジャム、チョコ

に混ぜても構いません。アイ

関を受診してください。 使用した装備一式は捨ててくだ 質が含まれている場合もありま 改善しない時は速やかに医療機 ンを使用して処理を行い、一度 すので、マスク、手袋、エプロ 嘔吐物や便に食中毒の原因 症状が激しい時、 すぐに 物

~薬の飲ませ方~

に服用しなくても構いません。

子どもの薬は必ずしも食後

また、食材に菌が付いている ださい。薬を嫌がる時は何か 量の湯冷ましで溶かしてス 飲ませましょう。粉薬は、 から水やミルクを飲ませてく にして上あごにこすりつけて 寝てしまった時などは、起き プーンで飲ませるか、団子状 てからでも大丈夫です。 シロップや錠剤はそのまま

の効能の要望まで、できるだ 形状から眠くなりにくいなど シロップ、粉薬、錠剤などの してください。処方の際には け希望に沿うようにしますの と、苦みが強くなるので注意 で、ご相談ください。

毎週木曜日の診療時間

小児科が拡充しまし

まで)延長しています。 19時まで (受付は18時30分

お知らせ

佐藤彬名誉院長の内科外来を 週2回に拡充しました。

木曜日午前中の肝臓外来は従来通り予約制ですが、新たに担当 する水曜日の午後は新患、旧患いずれも予約なしで診察します。

少

【問合せ】小城市民病院 **☎** 73 · 2161 ホームページ・アドレス http://www.city.ogi.lg.jp/hospital/