

市民病院だより

食中毒って何？

小城市民病院 感染対策委員会

食中毒の各分類の特徴

①細菌性食中毒

自宅での食品の管理に特に注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理の時には食中毒に気を付けましょう。

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

②ウイルス性食中毒

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

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

③化学性食中毒

①細菌性食中毒
②ウイルス性食中毒
③化学性食中毒
④自然毒食中毒

高温多湿などの保存状況の悪い食品から感染します。

④自然毒食中毒

食中毒にならないためには…原因物質が手や調理器具に付いている場合があるので、しっかり手洗い、器具の洗浄を行ってください。

また、食材に菌が付いている場合もあります。夏場にかけては、生の魚は流水で洗ったり、生鮮食品はしっかり加熱すると食中毒の予防効果があります。

作った食べ物はその時に全て食べてしまうことをおすすめします。

食中毒になったら…食中毒の主な症状は嘔吐・下痢・発熱であり、水分が身体から出ていくので、スポーツドリンクなどで水分を補給してください。

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

小児科だより



薬の飲ませ方

子どもの薬は必ずしも食後に服用しなくても構いません。寝てしまった時などは、起きてからでも大丈夫です。

シロップや錠剤はそのまま飲ませましょう。粉薬は、少量の湯冷ましで溶かしてスプーンで飲ませるか、団子状にして上あごにこすりつけてから水やミルクを飲ませてください。薬を嫌がる時は何かに混ぜても構いません。アイスクリームやジャム、チョコレートなどの味の濃いものがおすすめです。オレンジジュースやヨーグルトなどに混ぜると、苦みが強くなるので注意してください。処方の際にはシロップ、粉薬、錠剤などの形状から眠くなりにくいなどの効能の要望まで、できるだけ希望に沿うようにしますので、ご相談ください。

小児科が拡充しました

毎週木曜日の診療時間を19時まで（受付は18時30分まで）延長しています。

お知らせ

佐藤杉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。

【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/>

