

# 食中毒予防のポイント

栄養課 横地あずさ (管理栄養士)



夏にピークを迎える食中毒。去年の月別発生状況をみても6月から8月で年間の発生件数の36%を占めています。しかし、実際には夏だけではなく1年をとおして発生しています。

近年は冬の12月から1月にも多く発生しています。昔は、寒い季節には食中毒は発生しにくいと言われていましたが、寒い季節のほうが起こりやすいウイルス性の食中毒もあることがわかってきました。

\* \* \* 食中毒には病原性大腸菌(O-157など)やサルモネラ菌など

## “夏のものは昔の話”

### 基本を守って予防しましょう

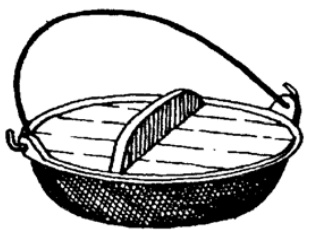
#### ◇家庭でできる食中毒予防6か条◇

- ① **食品の購入**＝新鮮なものを選び、消費期限を確認しましょう。
- ② **家庭での保存**＝買い物後は、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- ③ **下準備**＝手を洗いましょう。清潔な調理器具を使いましょう。
- ④ **調理**＝手を洗いましょう。加熱する食品は十分加熱しましょう(75℃1分以上)、調理を始めたら最後まで作りましょう。
- ⑤ **食事**＝手を洗いましょう。調理された食品は早めに食べましょう(温かいものは温かいうちに、冷たいものは冷たいうちに)。
- ⑥ **残った食品**＝清潔な器具、容器で保存しましょう。作りおきの料理を食べるときは十分に加熱しましょう。

どの細菌による細菌性食中毒、食品に洗剤等の物質が混入したりして発生する化学性食中毒、毒キノコや自家調理のふぐなどを食べたときに発生する自然毒性食中毒などがあります。

\* \* \*

1960年代から80年代初めにかけては優れた治療薬が開発されたこともあり発病者は激減しました。しかし、90年代に入



ってからは、発病者は減少していき、食中毒の発生は、食品の広域流通の発達、加工食品の大量生産、外食産業の興隆、低温流通の整備、さらには食品や食資源の輸入手量の増加など、食をとりまく環境が大きく変わるにつれて新しい食中毒菌が出現し、大きな食中毒事故

も起きています。食中毒というと、レストランや旅館などの飲食店での食事が原因と思われがちですが、毎日食べている家庭での食事でも発生しています。

家庭でできる食中毒予防のポイントをあけました。技術や設備に頼りすぎず基本をしっかり守ることが大切です。

## 認知症 R65

今回から一年間、認知症(いわゆるボケです)の解説と、それを予防する方法、そして「互いのボケをなかなかで守る可能性」について連載します。



### 「ボケない」人の条件は……

わが国では、若々しく強く生み出しました。い65歳が増えたなあと最近つくづく感じます。そういう人は、長年続けた仕事を定年退職したといっても、40歳台の人ときほど変わりがなく、もう少し広く人には、薬に生きる上で重要な要素ではないまでも「高齢者」と呼ぶべきではないのじゃないかと思える人々も多くいます。「若々しい」とは若い人中心の社会から見た望ましい姿だからでしょう。

## くすりの話 あれこれ19

自分が何種類の薬を使っているか、数えてみたことはありますか。実は5種類を超えるくすりとの良い関係は難しくなると言われています。どうでしょう? 不安になった方が多いかと思えます。そこで安心情報、5種類以下の人はほとんど(転んだり、ベッドから落ちたり)と薬の関係を調査したところ、8種類の調査結果も出ています。くすりとの良い関係づくりはなかなか難しいのが現状のようです。



### くすりとの良い関係づくり

問 規子 (たくみ外苑薬局・薬剤師)

告もあります。のみ合わせの関係(相互作用に注意)・・・くすりとの食品として、くすりとのくすりなど、お互いが体の中で作用し合い、必要以上に強力になり、普通の量でも副作用が起きたり、逆にお互いが効果を打ち消しあい、効かないからと量が増えて副作用だけが起きたりということに注意しましょう。このことでは、くすりとの良い関係づくりは、くすりとの良い関係づくりの秘訣です。くすりとの関係は時々は日々、そして年々では確実に変わっていきます。良い関係を保つため、身近にいる薬剤師に、くすりなどへの疑問、気持ちを聞かせてください。