



# グリーンポトスニュース

23号：99年7月

じめじめした梅雨が終わると、夏本番です。子供たちも夏休みを心待ちにしているのではないのでしょうか。今月は、暑い夏に気をつけなければいけない『食中毒』のお話です。

## 食中毒

食中毒と言えば、数年前、病原性大腸菌であるO-157が、新聞紙上を賑わしました。最近では、イカのお菓子での食中毒がありました。

食中毒は、大きく分けて食物の中で細菌が増殖して発生するタイプと細菌が産生する毒素によるタイプがあります。前者の方は潜伏期間が長く、発熱を伴うことが多いです。O-157やイカのお菓子はこのタイプの食中毒でした。後者は食物内にすでに毒素が存在しているため、潜伏期間は短いです。

O-157は病原性が高いため、被害が大きかったですが、毎年、食中毒は全国どこかで発生しています。病原となる細菌としては、腸炎ビブリオ、サルモネラ菌、大腸菌、黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌などが主なもので、これは、日常我々のまわりにいつも存在している細菌です。ですから、普段は何も病気を起すことはないのですが、特に梅雨や夏は、温度、湿度とも高く、細菌が増殖するには最適な環境が整っているため、食物の中で増殖し、それを食べることによって食中毒が発生します。

食中毒の症状としては、下痢、嘔吐、発熱があります。特に下痢や嘔吐がひどいと身体の水分が奪い取られるため、脱水状態に陥ります。そのため、治療は主にこの脱水症状に対するものです。病原性が高いと、この下痢、嘔吐が激しいため、脱水症状も厳しいものになります。

予防としては、腐ったものあるいはその可能性があるものは食べないことです。また、調理の際、なま物を扱った包丁やまな板は、必ず洗って、他の食物に付かないようにすることも肝心です。石鹼による手洗いは言うまでもありません。

この季節は、温度、湿度とも食中毒が発生しやすいですので、保健所が食中毒警報を出した時は、特に注意が必要です。また、少しでも、食中毒の疑いがある時は、早目に近くのお医者さんを受診することをお勧めします。

