

家庭でできる 食中毒予防

栄養科 管理栄養士 福島亜弥子

今年も食中毒の心配な時期になってきました。

暑い季節は細菌の増殖に適しているため、短時間で細菌が食中毒を引き起こす菌数まで増殖します。以下にあげたような衛生管理のポイントをしっかりおさえて家族の健康を守りましょう!!

★☆食中毒予防の三原則★☆

“菌を付けない・増やさない・殺す”

①菌を付けない

予防の第一歩は、食品に食中毒菌が付かないようにすることです。菌を外から持ち込まない、他の食品への二次汚染を防ぐなど注意が必要です。

・製造日や消費期限を確認し新鮮な食材を選ぶ

- ドリップ漏れしそうな生鮮食品は個別にビニール袋で包む（他の食品への汚染を防ぐ）
- 帰宅後や調理前はしっかりと手を洗う
- 調理器具の洗浄、消毒はマメに行う（まな板やふきんなどが汚いと、調理するだけで食品を汚染してしまいます）

②菌を増やさない

たとえ食品に食中毒菌が付着したとしても、ある一定量まで菌数が増殖しなければ食中毒は発症しません。一

一般的な細菌が最も元気に活動するのは20℃～50℃です。4時間程度で食中毒の発症を引き起こす菌数まで増殖すると言われています。水分、栄養、適度な温度など、菌が増殖するために好ましい条件を与えないことが大切です。

- 買い物の後は寄り道をせず、できるだけ早く家に帰る
- 食品は、買い物帰りの車中では直射日光があたらず熱くなりにくい場所に置く（店頭で保冷用の氷をもらう、保冷袋を利用するなど工夫する）
- 台所は清潔に保つ（細菌の栄養となるものを残さない）
- すぐ使わないものは冷蔵庫、冷凍庫で保管する
- 作った料理はなるべく早く食べる

※冷蔵庫、冷凍庫は細菌の増殖を抑えることはできますが、菌が死滅するわけではありません。菌がおとなしくなっている状態なので、常温に戻せば再び活動を始めます。中には冷蔵庫でも緩やかに増殖する菌もいるので、過信は禁物です。できるだけ食材が新鮮なうちに料理に使用する方がよいでしょう。

③菌を殺す

ほとんどの食中毒菌は熱に弱い性質をもっており、食品の中心温度が75℃で1分以上加熱すればほとんどの菌は死滅します。食品に菌が付いて増殖を始めたとしても、早いうちならばしっかりと加熱して殺菌すれば大丈夫なのです。電子レンジも上手に利用しましょう。

※ただし増殖すると熱に強い毒素を产生する菌もあるので注意が必要です。

ほんの少しの工夫と心がけで、食中毒は予防できるのです。新鮮でおいしい料理をたくさん食べて、元気に夏を乗り切りましょう!!

栄養科通信

梅雨の語源知っていますか？

今年も梅雨がやってきました。さて、皆さんは梅雨の語源を知っていますか？この時期は湿度が高く「梅」が生えやすいことから「梅雨（ばいう）」と呼ばれ、これが同じ音の「梅雨」に転じたという説や、「梅」のように雨が降るから「梅」という字が当たられたという説などと言われています。

その語源にもなった「梅」。そのすばしさはケエン酸と言われ、酢や柑橘類に含まれる酸味成分です。私たちの体は食べ物からエネルギーを生み出すと同時に燃えカスが残り、これが疲労の原因となるのですが、ケエン酸はこの燃えカスを分解し新たなエネルギーに変えてくれる役割があり、これが一般に言われる疲労回復効果です。また、抗菌作用もあるので食中毒が出てくるこの時期、お弁当には大活躍してくれそうですね。雨が続いている気分が沈みがちなこの時期、その名前の通り「梅」を使った料理でさっぱりと乗り切ってみませんか？

ただし、梅1つに塩分は2g程度含まれますので、くれぐれも食べすぎには注意しましょう！

キャベツの梅おろし和え レシピ(1人分)

材料

キャベツ	100 g
和え衣 梅干	1/2個
醤油	小さじ1/4
みりん	小さじ1/2
削り節	適量



作り方

- キャベツは熱湯でさっとゆで、荒熱をとる。
(加熱はラップに包み電子レンジでも可)
- 梅干は種を除いて包丁で細かくたたき、調味料と削り節と混ぜ合わせ和え衣を作る。
- キャベツは2cm幅の食べやすい大きさに切り、②を加えて混ぜる。
キャベツだけでなく、絹ざやなど他の野菜を使って色々アレンジしてくださいね。

管理栄養士 荒木 里衣子

聖隸

6月号

さくら通信

Seirei Sakura Tsushin
Jun.10.2006
発行者：南 昌平
vol.23



*ロビーコンサートのお知らせ／「看護のある風景」写真コンクール入賞!!

*ご案内／腎臓病教室、糖尿病教室、人間ドック

*家庭でできる食中毒予防

*各科外来担当および診療内容

*ウォーキングを始めてみませんか？

*栄養科通信『梅雨の語源知っていますか？』

聖隸佐倉市民病院

Tel.043-486-1151 Fax.043-486-8696 http://www.seirei.or.jp/sakura/

ロビーコンサートのお知らせ

下記の日程にて中村れい子さん（サックス）、河野有香さん（ピアノ）によるロビーコンサート（こころのふるさとを訪ねてvol.1）を開催いたします。ぜひご鑑賞ください。

●日時：6月24日（土）14時～15時

●場所：1階ロビー 入場無料

「看護のある風景」写真コンクール入賞!!

先日、日本看護協会・朝日新聞社主催で行われた写真コンクール「看護のある風景」で、当院の職員がgooヘルスケア賞に入選しました。

今後も、職員一同患者さまの立場に立った看護を心がけてまいります。

【作者コメント】

小さな体から温もりと力強さを感じ、私の心は愛しい気持ちでいっぱいになりました。生まれててくれたことを心から感謝しながら、ただただこの子の幸せを願ったかけがえのない瞬間です。

「生まれててくれて、ありがとう」

掲載URL http://health.goo.ne.jp/kango/

ご意見・ご感想お待ちしています!!

掲載内容のご意見・ご感想、また、掲載してほしい内容がございましたら、下記までご連絡ください。

〒285-8765 佐倉市江原台2-36-2

聖隸佐倉市民病院 さくら通信編集係

☎043-486-1151

Seirei Sakura Tsushin Jun.10.2006 vol.23

各科外来担当および診療内容

各科の担当は医師などの都合により変更させて頂くことがあります。詳しく述べたる場合はホームページをご覧下さい。

●受付時間 8:00～11:00

（但し、午後診療の診療科につきましては15:30まで受付いたします）

●診療に関するお問い合わせ（直通） 043-486-8111

●予約受付・変更………（直通） 043-486-1155

8:30～17:00

●夜間受付……………（直通） 043-486-1151

●ホームページ http://www.seirei.or.jp/sakura/

総合内科	月	火	水	木	金	土
初 診 櫻庭 宮下(第2・3) 齋藤 関谷雄 櫻田 今澤 岩田 上田 齋藤 櫻田 藤井 藤井	—	—	—	中村	—	—

◎必要に応じて専門外来へ紹介いたします。

腎臓内科	月	火	水	木	金	土
初 診 鈴木 鈴木 秋原 藤井 藤井	—	—	—	—	—	—

消化器内科	月	火	水	木	金	土
初 診・再 診 — 藤井 佐藤 佐藤 齋藤 関谷武	—	—	—	—	—	—

内分泌代謝科	月	火	水	木	金	土
初 診・再 診 佐々木 佐々木 小出 佐々木 藤原	—	—	—	—	—	—

循環器科	月	火	水	木	金	土
初 診・再 診 山本 石尾 横山 鳴海 横山 横山	—	眞崎 深井 眞崎 眞崎	—	—	—	—

整形外科

初診・再診	月	火	水	木	金	土
【午 後】	—	—	—	小谷	根本	岸田 永原 交替制

神経内科	月	火	水	木	金	土
初 診・再 診 白井 赤荻	—	—	—	早川	—	—

メンタルヘルス科	月	火	水	木	金	土
完全予約制	—	—	—	佐竹	—	—

和漢診療科	月	火	水	木	金	土
完全予約制	笠原	—	—	—	—	—

緩和医療科	月	火	水	木	金	土
完全予約制	関谷雄	—	田口	—	関谷雄	—

小児科	月	火	水	木	金	土

<tbl