

あま市民病院だより

食中毒を予防しよう

食中毒とは、食中毒を起こすもととなる細菌やウイルス、有害な物質がついた食べ物を食べることによって、下痢や腹痛・発熱・吐き気などの症状が出る病気です。

- 細菌が原因となる食中毒は、夏場(6月～8月)に多く発生しています。
- ウイルスが原因となる食中毒は、冬場(11月～3月)に多く発生しています。
- 毒キノコやフグなどの「自然毒」、近年発生が多いアニサキスなどの「寄生虫」なども食中毒の原因となっています。

食中毒の原因となる細菌やウイルスは目に見えないため、どこにいるかわかりませんが私たちの周りのいたるところに存在している可能性があります。

ご家庭で食中毒を予防するには、次のことを心がけてください。

- ① 調理をする際は清潔を保つこと
- ② 迅速に冷却する
- ③ 迅速に加熱する



他にも細菌やウイルスの種類によって、特化した対策があります。詳細は、厚生労働省ウェブサイトをご覧ください。リーフレットもダウンロードできます。ぜひご利用ください。

あま市民病院 栄養管理室

◆◆◆あま市民病院Facebookのご紹介◆◆◆

あま市民病院の活動やお知らせなどをFacebookでも発信しています。



<https://www.facebook.com/amahosp/>

公益社団法人
MED 地域医療振興協会

あま市民病院

～市民と連携機関に信頼され、健康と安心を提供する病院～

〒490-1111 あま市甚目寺畦田1番地

問合時間：午前8時30分～午後5時
(土・日曜、祝日を除く)

☎ 444-0050 FAX 444-0064

<https://www.amahosp.jp/>

