

## ルーエハイム通信

第 249 号

00

発行元 社会福祉法人博愛会 ルーエハイム 電話番号 372-3811 (代表)

長かった梅雨も明けて、真夏の暑さが身にこたえる時期となりました。 コロナウイルスの流行についても、まだまだ油断のならない状態が続いておりますが、 新型ウイルス感染と同様…夏の暑い季節で特に気を付けたいのが細菌性食中毒。 気温と湿度が高くなると細菌の増殖が活発になるため、より注意が必要です。 食中毒を起こす細菌にはそれぞれ特徴があって、大きく3 つに分けることができます。

- 1. 感染型(細菌が体内で増えて食中毒を起こす)
  - サルモネラ、腸炎ビブリオ、カンピロバクターなど ※ 加熱では死滅しない細菌もあるので、要注意!
- 2. 毒素型 (細菌が食品中で増殖して毒素が作られて<mark>、食中毒</mark>を起こす) 黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌 ※ 耐熱性の毒素は加熱殺菌した後にも食中毒を引き起こす!
- 3. 生体内毒素型(細菌が体内で増えると毒素を作り、食中毒を起こす) 病原大腸菌、ウェルシュ菌など
- ※ 腸管出血性大腸菌 0157 は、酸性に強く、口から入った病原菌は胃の酸にも負けずに生き残ります。

食中毒を防ぐには、調理や食事のときに食品を細菌の汚染から守る「つけない」、細菌に増殖する機会を与えない「増やさない」、食品中の細菌を加熱や消毒によって「殺す」の三原則が基本です。

コロナウイルスと同様、しっかりと手を洗って、食べ物に細菌を「つけない」ようにしましょう。





◎ 在宅介護支援センターでは、高齢者・在宅で介護の必要な方への相談援助を行っております。 内容により、市役所・地域包括支援センターなど必要な各連携機関へのご紹介をさせて頂いたり、ご自宅へ訪問しご相談をうかがうこともできます。料金はかかりません。お困り事、相談事がありましたらお気軽にお電話ください。

在宅介護支援センター ルーエハイム

鈴鹿市長法寺町字権現763番地

来所•訪問相談 平日8:45~17:30

担 当 林·安田·浅岡·田中·谷本

電話番号 059-372-3811

電話相談 24時間受け付けております