



「食中毒」について

『食中毒予防の三原則は「つけない」「増やさない」「やっつける」です』

食中毒とは飲食物を摂取することによって急性に起こる中毒ないし感染症で、化学物質もあるが細菌によるものが多く、症状は下痢・嘔吐・腹痛・発熱などです。

夏は腸炎ビブリオ・サルモネラ・カンピロバクター等の細菌が原因で起こる食中毒が多いのに対し、冬はノロウイルスが主な原因になります。

料理や食事の前、排泄の後や下痢をしている人の排泄物の処理をした後は、石鹼と流水で十分に手洗いをしましょう。



『腹痛・下痢・嘔気・嘔吐などの症状がみられたら受診しましょう』

下痢はれっきとした病気です。軽く考え、市販薬を飲んでやり過ごそうとして、かえって悪化させる場合があります。

腸の運動を抑える働きがある下痢止めや、痛み止めなどの薬の中には、毒素を体外に排出しにくくするものもあるため、自己判断で薬を飲んだりしないで医師の診察を受けましょう。

