

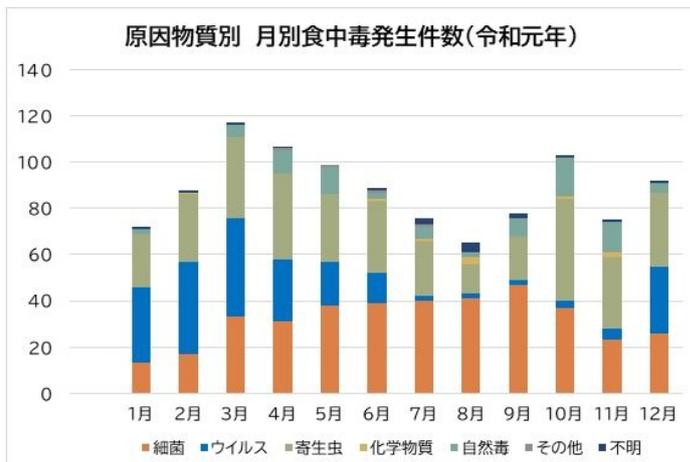
※ 5月上旬にお送りした「大草FAX通信」の続きになりますので、一緒にご覧ください。

## 「夏の食中毒は細菌性が多く、5月頃から増加傾向を示します！」

食中毒は、飲食物を介して感染する消化器異常という意味で、感染症の一種です。

原因によって、細菌性、ウイルス性、自然毒、化学物質、寄生虫などに分けられますが、特に梅雨から夏場に多いのは、高温多湿を好むカンピロバクターや、腸管出血性大腸菌などの「細菌性」です。

一方、ノロウイルスなどウイルスは食品の中では増殖せず、熱に弱く乾燥に強いので、冬に多いのは「ウイルス性」です。



## 大草胃腸薬「食中毒リーフ」がリニューアル！「新・食中毒リーフレット」に！

### 漢方成分が食中毒・寄生虫予防に効果！

#### 「漢方成分 ポレイ が、腸管出血性大腸菌 O157 を予防」

【ポレイ (牡蠣)】牡蠣の貝殻を焼成して粉砕した粉で、主成分は炭酸カルシウム。その他、リン酸塩、マグネシウム、アルミニウム、ケイ酸塩、酸化鉄などを含有。旧農林水産省・食品総合研究所の研究では、「腸管出血性大腸菌・O157」に対して牡蠣を原料とする「牡蠣殻カルシウム」の0.2%水溶液に浸漬させると、常温30分間で菌数が1万分の1に減少。さらに水溶液を60~70度に加熱すると、約100万分の1にまで減少しました。実際の食品でも牡蠣殻カルシウムを加えると菌数が大幅に減少しました。O157以外にも、サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌、大腸菌など幅広い菌に対して効果があることがわかっています。(第40回日本食品工業学会、旧・農林水産省・食品総合研究所の発表 1993.3.27)



ポレイ (牡蠣)

#### 「漢方成分 ケイヒ・ウイキョウ が、アニサキス症を予防」

【ケイヒ (桂皮)】樹皮から得られる芳香性の香辛料、別名シナモン、ニッキ。  
【ウイキョウ (茴香)】セリ科植物の若い葉や種子。フェンネルとも呼ばれる。  
東京都健康安全研究センターの研究で、ケイヒに含まれる「ケイヒアルデヒド」やウイキョウに含まれる「アネトール」などの成分が、寄生虫「アニサキス」に対して、強い運動抑制作用があることがわかっています。(東京都健康安全研究センター年報 2003.3.10)



ケイヒ (桂皮)



ウイキョウ (茴香)

### 「食中毒対策」は梅雨になる前からが大切！

#### 「漢方成分 オウバク・オウレン が、各種食中毒菌を抑制」



オウバク (黄柏)

【オウレン (黄連)】キンボウゲ科植物の根茎で、抗菌・抗炎症作用を持つ「ベルベリン」を含む。【オウバク (黄柏)】ミカン科の落葉高木の樹皮でオウレンと同様に「ベルベリン」を含む。

【オウレン (黄連)】ピリオ菌やカンピロバクター菌、ブドウ球菌などの食中毒の原因として多い菌の殺菌や増殖を抑制。さらに赤痢菌やチフス菌などにも殺菌作用があることが確認されています。また、健胃整腸薬や下痢止めとして古くから様々な薬品に使われている成分です。



オウバク (黄柏)

#### 感染性の胃腸炎による「下痢や嘔吐」についての注意点

「O157」や「ノロウイルス」など、感染性の細菌やウイルスに感染し発症すると、私たちの身体は腸を活発に動かし菌やウイルスを体外に排出しようとして下痢や嘔吐の症状が現れます。が、その時に下痢止めなどで下痢を止めてしまうと、菌やウイルスの排泄が遅くなり逆に感染が長引くこともあるため、激しい下痢や嘔吐がある場合は医師または薬剤師に相談しましょう。

◎ 5月からは、大草胃腸薬「新・食中毒予防リーフレット (B6サイズ)」を！  
1店舗様×100枚までサービス。DM利用などでそれ以上をご希望の場合はご相談ください！

## ご利用していますか？ 一気に店頭で目立たせる「大草胃腸薬スタンドPOP」！

大草胃腸散の箱に貼り自立する、フィルム状のカラーシールPOPです！

お店にお届けする際は、台紙1シートに6枚のPOPが付いています。



商品を多めに並べてボリューム感を出し、同じ位置に貼ると非常に目立ちます！

スタンドPOPは、錠剤の150錠には貼れません。が、散剤の缶入りは、上部に貼ると目立ちます。

また「カルシウム配合シール」も一緒に貼ると、さらに良き！

