

梅雨時期の食中毒について

最近ノロウィルスが猛威を振ったばかりですが、梅雨になると高温多湿な気候になるため細菌による食中毒のリスクが高まります。

高温多湿で繁殖しやすくなる主な細菌として

カンピロバクター・・・生や加熱不十分の鶏肉が原因になることが多い

サルモネラ菌・・・生卵や肉類、乳製品が原因になることが多い

腸炎ビブリオ・・・生の魚介類が原因になることが多い

黄色ブドウ球菌・・・人の手や食品に付着しお弁当などが原因になることが多い

腸管出血性大腸菌・・・O157などがあります

これらの細菌が原因で下痢、腹痛、吐き気、発熱の症状が現れます



予防策の3原則

- ・ **つけない** 手洗い（調理前、食事前トイレ後）、調理器具の消毒や食材毎の使い分け、食品を適切に保管するなどつけないこと
- ・ **増やさない** 購入後すぐに冷蔵庫などで保管、調理後常温で長期間放置しない、冷蔵庫を消毒するなど増やさないこと
- ・ **やっつける** 食品の十分な加熱、肉類、魚類、卵の生食を避ける、調理器具を消毒用アルコールで消毒など殺菌、滅菌すること

食中毒を防ぐために衛生管理と体調管理を

徹底して予防していきましょう！

食中毒リーフレットもご用意しております

（100枚までサービス）

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（生薬）】牡蠣の貝殻を焼いて製した粉で、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。お料理に混ぜる食品添加物の研究では、「腸管出血性大腸菌 O157」に対して殺菌作用がある「乳酸菌カルシウム」の効果が認められ、殺菌作用は、乾燥状態で菌数が1万個/1gに減少、さらに水溶液を40～70度に加熱すると、約100分の1にまで減少した。この成分は食品にも腸管出血性大腸菌を殺菌する効果が認められ、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きます。（平成9年3月27日、農林水産省より提供、財・農林水産省・食品衛生研究所の発表）

「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（生薬）】樹皮から得られる芳香性の香料。別名シナモン、ニッキ。【ウイキョウ（生薬）】セリ科植物の根の乾燥品。フシシとも呼ばれる。食品添加物としてセリ科植物の根の乾燥品で、ケイヒと合わせて「ケイヒウイキョウ」などの成分が、寄生型「アニサキス」に対して、強い殺菌作用があることがわかっていきます。（東京農工大学研究センター発表 2003.3.10）

「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」

【オウレン（生薬）】キンポウゲ科植物の根茎で、抗菌・抗炎症作用を持つ「ペルペリン」を含有。【オウバク（生薬）】ミカン科の常緑樹の根茎でオウレンと同様に「ペルペリン」を含有。乾燥した根茎。シナモンやセリ科植物の根茎、ブドウ科植物などの食中毒菌の抑制に効果がある。漢方成分の効果を高める。さらにオウバクとオウレンにも殺菌作用があることが確認されています。また、腸管出血性大腸菌やサルモネラ菌などの食中毒菌に効果があることが確認されています。

「感染性の胃腸炎や下痢と「オウバク・オウレン」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、患者の身体は弱くなり、胃腸の働きが低下し、下痢や嘔吐が繰り返されます。この時、下痢を抑えようとして、胃腸の働きを抑えることで、逆に感染が長引くことにもつながります。感染性の胃腸炎や下痢は、下痢の回数が増え、腹痛や嘔吐が繰り返され、食中毒に発展します。一方、下痢などの症状がなければ、食中毒にはなりません。



第3類医薬品

もたれ・胸やけに
大草胃腸散



第3類医薬品

大草整腸薬
ベルビオ



機能性表示食品

届出番号H153
大草ビフィズスα



機能性表示食品
(届出番号 H383)

関節の友®NEXT

〈届出表示〉

本品には非変性Ⅱ型コラーゲンが含まれています。

非変性Ⅱ型コラーゲンは膝（ひざ）関節の柔軟性・可動性を助け、歩く、階段の昇り降り、しゃがむ、正座する、正座や椅子から立つといった日常生活における膝の違和感の軽減、スムーズな歩行や階段の昇り降りをサポートすることが報告されています。

この資料は研修用資料のため、店頭ではご利用になれません。

発行元：大草薬品株式会社 TEL046-834-1193 FAX046-834-1858