

食中毒に気をつけましょう



2011年5月、日本ではO111による食中毒が話題になりました。同じ5月の末にはドイツを中心にヨーロッパでO104による食中毒が話題になりました。O104による食中毒はまだヨーロッパでは続いています。6月に入り、三重県ではO157による溶血性尿毒症症候群(HUS)で一人の子どもがなくなっています。

ペロ毒素、溶血性尿毒症症候群(HUS)なんて初めて聞くと聞かないでください。昨年三重県内のある学校でペロ毒素を産生するO157の集団発生があり、一部の生徒は軽いHUSを発症し当院にも入院しました。このとき、ペロ毒素、HUSが話題になりました。さかのぼりますと、畜産県である三重県では、HUSは20年以上前から注意を要する病気になっています。

O111、O157は大腸菌の種類です。これらの細菌は、ペロ細胞を破壊する毒素(ペロ毒素)を赤痢菌から受け継いだ大腸菌で、主に牛の腸で増殖します。獣医師の先生に聞きますと、「牛はO157、O111を持っていると思って対応して下さい」と、言われます。**ペロ毒素を産生する大腸菌が人の腸で増殖すると、ペロ毒素がたくさん産生され、産生されたペロ毒素は吸収されて、赤血球や腎臓の尿細管細胞、脳細胞を障害します。**このようにして発症する病気がHUSです。腎臓の尿細管細胞が障害されると、回復するまでに1~2週間かかります。その間は人工腎臓や腹膜透析により治療します。

松阪牛、伊賀牛で有名な三重県では、三重県産の

牛肉からO157やO111による食中毒がでないよ

う、注意深く牛肉を管理しています。20年くらい前は毎年3人くらいの子どものHUSで当院に入院していましたが、最近では入院する子どもが減っています。

しかし、それでも「HUSをおこしやすい小さい子どもや高齢者には生肉を食べさせない」方が良いとされています。また、牛肉をつかむ取り箸で焼肉を食べるとHUSを発症した子どもが以前当院に入院しました。**取り箸と食べる箸を分けるのは焼肉を食べるときの基本です。**

米国では夏になるとハンバーグによるO157の食中毒がよくおこっています。夏はバーベキューシーズンですが、ハンバーグは中までよく焼くことが大切です。肉汁がすきとおると、中まで火がとおったサインです。**学校給食では中心まで火がとおったか温度計で確認しています。**

食中毒の原因は生肉だけではなくありません。生卵によるサルモネラ菌の感染、生の鶏肉によるカンピロバクター菌の感染、刺身による腸炎ビブリオの感染など、生ものにはそれなりの危険が潜んでいます。

食中毒対策の基本は、「食中毒の危険がある生ものは火を通す」です。基本を守っておいしく食事をとりましょう。

(院長 庵原 俊昭)

医療福祉相談室だより

医療福祉相談室には小さな図書コーナーがあります

子どもの病気(難病・発達障害・こころの病気)に関するものから、介護する側・される側、子育てのヒントになる本、話題の本などおいています。

ソーシャルワーカーが面接中の時はお部屋に入れませんが、それ以外はいつでもかまいませんので外来・入院問わずふらりのぞいてください。

今月のイチオシ



「見果てぬ夢」 藤田恭子 作/文芸社

自分の四代も前のこと、あなたはどれくらいご存知でしょう。筆者は、これまでうわさに聞いてきた曾祖父のおぼろげな姿を、戸籍謄本をひもとき時代を遡り、その息づかい、子を想う親心、大切な人を残して亡くなる者の心を見事に生き返らせました。今、大切な家族に囲まれて必死に生きている私たちも、100年もたてば「過去の人」となっていくます。移り変わる世の中、あなたは忘れていませんか?「長いようで短い喜び悲しみのくりかえしの人生を大切に生きることを。」 (ソーシャルワーカー 高村 純子)

