

薬剤師による

ファーストエイド教室

⑩

『食中毒』



薬剤師として活躍する立場から
日常で使える手当・処置をア
バイス。12回に渡り連載。

調理品はなるべく早く
食べるのが理想ですが、
そももいかなない時は容器
に小分けするなど、速く
温度を下げる工夫をし、
冷蔵庫で保存します。

また、ペットボトルを口
飲みすると、唾液中の
種々の細菌がボトル中に
入り込み、知らないうち
に菌数をふやしてしま
います。

色・味・臭いに気付く前
に、体に悪さをする条件

が整ってしまう事もある
ので、高温多湿の時期は
特に気をつけましょう。

胃腸障害が、激しく長
く続く時は、すぐに医療
機関を受診しましょう。

佐藤 蓉子



ここでは、日常生活で起
り易く、予防できる調理
と細菌の関係について考
えてみましょう。

食肉、土壌、水中に多く
存在するウェルシュ菌は空

6) (松戸市八ヶ崎1-32-

調理の前には丁寧到手
洗いをし、新鮮な食材と
清潔な調理器具を用意。
特にまな板の使い方に気
をつけます。作業の手順を

一般社団法人松戸市薬
剤師会 ☎047・360・
3600