

6月ほけんだより

社会福祉法人寿康会
認定事業こども園
看護師 浅倉和子

いよいよ梅雨シーズン到来です。雨が降ったりやんだり...
時に晴れたり...時に霧が深かったり、又肌寒かったり、蒸(暑)か
たり。湿度も高くジメジメして、体調も崩しやすい。そんな時
食中毒にも注意が必要です。冷蔵庫を過信してはいけません。

食中毒と言われる胃腸炎には①細菌性と②ウイルス性があります。

▲ウイルス性は主にロタウイルス・ノロウイルス・アデノウイルスがありますが
多くはロタウイルスによるもので発熱、嘔吐、激しい下痢症状が現われます。

※ロタウイルスは予防接種により防ぐ事ができます。

又、かかったとしても重症にならずに済みます。

▲細菌性胃腸炎は、その名の通り細菌が消化器に感染して起こる
いわゆる食中毒です。下痢、嘔吐が主な症状で、発熱を伴う事もあります。

主な細菌の代表的なものは、次の2つです。



●カンピロバクター:鶏、牛、豚、犬、猫等のペットにいる細菌で、人間が
この菌に感染すると、発熱、嘔吐、激しい腹痛と、
血液の混じった下痢便が出ます。



●病原性大腸菌:大腸菌は人や動物の腸にいる常在菌で、ほとんどは
病原菌ではありませんが、O-157等の病原性大腸菌の
一種で、腸管出血性大腸菌があります。これは下痢を
起こすだけでなく、その毒素により全身状態が不良となり
急性腎不全や、急性脳症を起こし死に至る危険も
あります。



! これらの病気の疑がわれる症状があれば直ちに受診して下さい!!

■細菌性の食中毒は傷んだ食品で起こるだけでなく食品について菌によっても
起こります。匂いで判断する事はできません。この菌は十分な加熱により死滅するので
加熱調理が重要です。まな板、包丁は肉、魚用と野菜用に分け、十分な手洗いが重要です。

●園児が園から持ち帰った手拭きタオルやおしぼりは毎日洗濯して頂き
翌日にはきれいな物を持たせて頂きます様お願い致します。

●時々黒ずんで(ま、にりホツホツと黒い斑点(カビの死骸)のあるおくほりを確認する事が
あります。又水筒の蓋や中栓にも黒くなっている物を発見する事があります。

●週に1度、キッチン漂白剤等で消毒する事をおすすめします。
子供達の健やかな毎日の為に御協力よろしくお願ひします。

