

感染性腸炎（特に細菌性食中毒について）

中央検査部 主任臨床検査技師

ささき かずなり
佐々木 一成

これからの季節は、気温・湿度が高くなり細菌が繁殖しやすくなり食中毒が多発する時期です。検査部でも遭遇する事が多い食中毒の原因菌について症状、予防についてまとめました。

原因菌	主な原因食材	潜伏期間（発症までの時間）	主な症状
サルモネラ	鶏卵、肉類	1～5日	発熱・腹痛・下痢・嘔吐
腸管出血性大腸菌（O157など）	肉類、野菜	2～10日	血便・激しい腹痛・発熱
カンピロバクター	肉類（鶏肉）	1～10日	腹痛・下痢・嘔吐・発熱
腸炎ピブリオ	魚介類	12～24時間	激しい腹痛・嘔吐・下痢

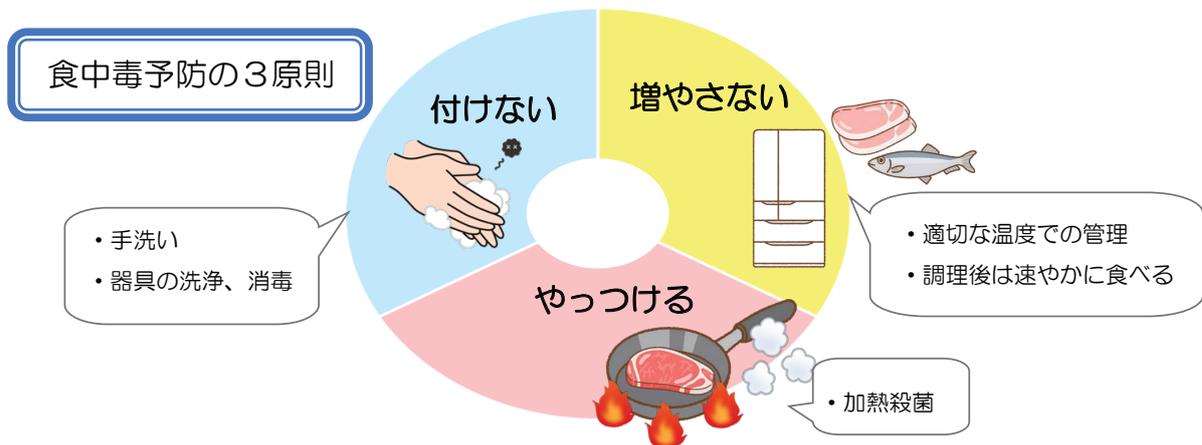
菌によっては主な症状以外に菌血症や四肢麻痺など重症化すること、また死亡することもあります。子供や高齢者など抵抗力が弱い人は特に注意が必要です。

食中毒予防の原則「つけない・増やさない・やっつける」

- ①つけない（手洗いの励行と調理器具はいつも清潔に）
- ②増やさない（食品は素早く調理、早めに食べる）
- ③やっつける（中までしっかり加熱、すぐ冷却）



家族みんなで食中毒に気を付け、おいしい食事を楽しみましょう。



富山ろうさい病院では、毎月、魚津市ケーブルテレビ「NICE-TV」による行政番組「まちかど魚津」に、各診療科の医師が出演し、最新の医療情報を提供しています。

放送日程：6月1日～6月15日

放送時間：①午前7時 ②午後1時 ③午後5時 ④午後10時

「負荷心筋シンチについて」（出演者）核医学科部長 村守 朗



過去の放送はこちらのQRコードからも確認できます。



NICE-TV まちかど魚津

富山労災病院からのお知らせ



【過去の放送はこちらから】

URL <https://www.toyamah.johas.go.jp/movie/index.html/>