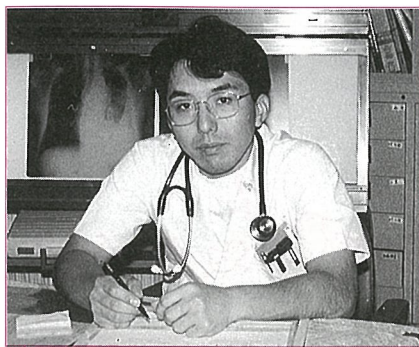




東陽病院 宇野 史洋 医師

健康への メッセージ

光町のみなさん、こんにちは。そろそろ梅雨がやってきました。農作物や夏の飲料水にとっては恵みの雨も、少しうつつという季節ですね。この時期に困るのが食べ物に傷みややういこと。食中毒も多い季節です。

食中毒には、細菌と自然毒（フグ・キノコ）の2種類あり、患者数の割合は約9対1。細菌の内訳は多い順に、腸炎ビブリオ、ブドウ球菌、サルモネラ菌、大腸菌などです。頭文字が（チ・ブ・サ・大）なので、「ちぶさが大きい」などと語呂合わせて覚えていきます。

細菌性食中毒にも感染性と毒素性の2種類があります。感染性は菌そのものが中毒物質なので、加熱調理で殺菌すれば大丈夫。これには、腸炎ビブリオ、サルモネラ菌、大腸菌が含まれます。一方、毒素性は菌が産生する毒素が中毒物質となるため、加熱して菌が死んでも中毒になるので注意が必要です。これには、ブドウ球菌やからし菌

バイ菌と虫にご用心

シリーズ①



場は困りものです。大腸菌はその名のとおり動物の大腸に生息し、糞便を介して感染します。特に小児では、土いじりなどで汚染された手指による二次感染が問題となります。井戸水中の病原大腸菌による園児集団食中毒は記憶に新しいところでしょう。これらはいずれも、腹痛・下痢・発熱が主症状で、潜伏期はおよそ24時間。加熱調理が予防の鉄則です。それが定めならとにかく流水で洗うこと。（まな板・包丁も）それから特に小児の手洗いは励行させてください。

ブドウ球菌は傷口の化膿に生息。怪我をした指での調理には特に気をつけてください。顔や口などの傷も何気なく触ることで感染源になります。症状は、吐き気・嘔吐・腹痛・下痢で発熱は少ないようです。

治療の原則は、脱水改善目的の点滴です。身に覚えがあったら、すぐご来院を。予後は良好ですが、小児・老人は重症化するので注意が必要です。フグ・キノコの毒は命に係わります。ご用心を……。

話は変わりますが、鯉の美味しい季節。鯉や鰻、イカ、鯖などにはアニサキスという寄生虫が生息します。長さ1cmほどの白い細長い虫ですが、胃に食いついて激痛を来します。これは胃力メラで除去するとすぐ良くなりますので、ご参考までに。冷凍か加熱で防げますが、刺身や酢づけを食べるときは、よく噛みくだいて食べることですね。

根食中毒で有名なボツリヌス菌が含まれます。腸炎ビブリオは海産魚介類に生息します。夏の刺身には要注意。サルモネラ菌はネズミを主とする動物のし尿などに生息。ネズミの出る調理



公民館図書室が閉鎖

移動図書館(さわやか号)の巡回が休みとなります

光町立図書館のオープン（11月3日）準備のため、公民館図書室業務と移動図書館の巡回は次の通りとなります。

◎公民館図書室の業務は、6月30日で終了します。

なお、7月20日以降は自習室として利用できます。

◎移動図書館（さわやか号）の巡回は、7月から11月まで休みます。

町立図書館利用申し込み

（図書館利用カード）の受付

申込方法

◎図書館利用申込書により光町公民館（町民会館）に申し込んでください。

なお、6月30日まで、集落の行政委員も申込書を受けています。

◎町内小中学校の児童・生徒は各学校へ申し込んでください。

※申込書は、町民会館または、6月に各戸に配布します。

問合せ 町民会館 ☎ 361 1358