

キタバ

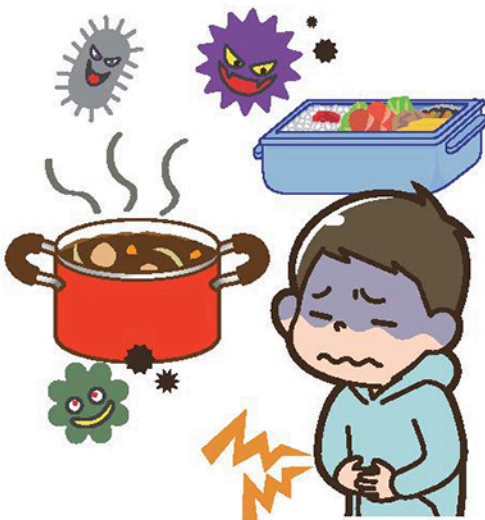


第141回 通信

夏の食中毒対策

突然ですが、2日目のカレー

って美味しいですよ。夏の暑い季節、食中毒を防ぐためには手作りのお弁当、カレーや煮込み料理などの大鍋で作る料理には注意が必要です。



お弁当の食中毒の原因とな

りやすい黄色ブドウ球菌は、増殖した菌が食品中で毒素を生じ、それを食べる事によって食中毒を引き起こすので、症状が出る期間は1〜6時間、平均3時間ぐらいとされています。症状は嘔吐が多いとされています。

や下痢が多いとされています。

対策方法は、調理の際は手や調理器具を清潔に保つ・食材を十分に加熱する・小分けにして速やかに冷却し、冷蔵庫で保管する・保冷剤を使って持ち運ぶ・汁気は切り、仕切りや盛り付けカップを使うなどがあります。しっかりとご飯を食べて体力をつけて、暑い夏を乗り切りましょう！

大鍋で作る料理の食中毒の原因となりやすいウェルシュ菌は、食べた後、腸の中で毒素を産生するので症状が出るのは

6〜18時間、平均10時間ぐらいとされています。症状は腹痛

●キタバ薬局

メディカルスクエア店 富田林市向陽台2-1-12
0721-28-7423

津々山台店 富田林市津々山台2丁目10-1-104
0721-40-2267

河内長野店 河内長野市西之山町7-2
0721-50-0085

金剛西口店 大阪狭山市半田1丁目622-1
072-366-0131

西山台店 大阪狭山市西山台3-5-16
072-365-0399

くみの木店 大阪狭山市茱萸木4-372-10
072-360-2101

●キタバ

エコー・ロゼ店 富田林市向陽台3-1-1
0721-28-3654

向陽台店 富田林市向陽台2-1-12
0721-28-3479

河内長野店 河内長野市西之山町7-2
0721-50-0016

ホームページは

キタバ薬局 検索