



Nihon Clinic
日本クリニック
PRESENTS

健康ニュースレター

MONTHLY NEWS LETTER for HEALTH



今月のテーマはこちら

2018



食品の安全性

文責: Julia Matsumoto, RN

食中毒



今年は世界中が猛暑に見舞われ、今でも暑い日々が続いていますが、読者の皆様いかがお過ごしでしょうか？毎年この時期になると食中毒のニュースをよく耳にしますが、今年のニュースは特に世間の注目を浴びたので、ここでも紹介させていただきたいと思います。

今回の食中毒はイリノイ州、アイオワ州、テキサス州で多発したもので、寄生虫が原因のサイクロスポラ症でした。この寄生虫は人間の便から農産物に付着し、繁殖、これらを食べた人の小腸に入り、1週間ほどの潜伏期間の後、激しい下痢を起こすという食中毒です。

やっかいなのは、この寄生虫が小腸内で増加し、水のような下痢が続く、体重減少、食欲不振、疲労感等の症状が続くことです。これらの症状が続くようであれば、医療機関での受診が必要になります。

今回の感染者の多くが大手ファストフードチェーン店で食べたサラダから感染しており、サラダの配給業者の迅速な対応が求められました。また、サラダと言えば、今年の春先にもロメインレタスからE-coli（大腸菌）が検出され、スーパーやレストラン業界に衝撃が走りました。一時的にレタスを使用しないレストランまで出てきたほどです。

アメリカでは食中毒による感染が多発すると各自治体の保健所からCDC (Centers for Disease Control and Prevention / アメリカ疾病予防管理センター) に報告され、公表されると同時にリコール (Recall) が始まります。リコールが始まると店舗に対象商品リス

トが貼り出されたり、ホームページに情報が載ります。そういった通知を見かけた時は、対象商品の購入はなるべく避けるようにしましょう。

どの先進国でも、国民の食品の安全性は各国の基準に沿って守られてはいますが、やはり一番の予防は下記の点を守ることではないでしょうか。

微生物は食品を含め、どこにでもいます。怖がる必要はありませんが、侮ってもいけません。健康被害に遭わないためにも、適切に対処できる知識を身につけていくことが大切です。

食中毒を予防しましょう

✓ 食品を扱うときは必ず手を洗う



✓ お肉や魚貝類(刺身以外)、卵などはしっかり火を通す

✓ 洗える農産物はしっかり洗う



Nihon Clinic
日本クリニック

CHICAGO

SAN DIEGO

2010 S. Arlington Heights Rd.
Suite 101 Arlington Heights, IL 60005

予約 847.952.8910

小児科 847.640.5437

内科 847.758.8080

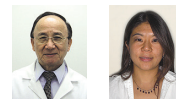
カイロ科 847.956.3250

✉ chicago@nihonclinic.com

- 一般外来診療・内科・小児科・青年科・整形外科・カイロ科
- 人間ドック(ほぼ全検査項目を当院内で受診できます)
- 脳ドック(頭部MRI、頭部MRA、頸動脈エコー)
- 各種検査、手術、入院の手配
- 胃内視鏡検査
- 検診・予防接種(乳幼児・小中高大学/日米用報告書作成)
- カウンセリング



四方, M.D. 松本, M.D., Ph.D. 川又, D.C.
内科 家庭医学科/ カロリブティック科
小児科・内科



黄, M.D. 栗原, LCSW
整形外科 心理カウンセリング

www.nihonclinic.com