



ピアかわら版 No.15

動物病院

TEL 048-268-7679

ホームページ <http://www.pia-ahp.jp>

中毒について！

夏は気温が上がり、食べ物が腐りやすい季節です。
そんなときに怖いのが、食中毒です。
今回は、食中毒など中毒について考えていきましょう！



食中毒

一般によく言われる食中毒は細菌により起こる**細菌性食中毒**です。

細菌性食中毒には大きく分けて**2種類**があります。

感染型・・・食べ物の中の細菌が増殖し、それを摂取することにより細菌が超粘膜に作用し発病するもの

毒素型・・・食品に付着した細菌が増殖する際に出す毒素により発病するもの

症状・・・嘔吐、下痢、腹痛 食欲廃絶

嘔吐、下痢がひどいときには脱水が起こります。

その他家庭で起こるかもしれない中毒

- チョコレート…テオブロミン中毒
- クレヨン… アニリン色素
- 洗剤… 陰イオン剤 陽イオン剤など
- 漂白剤… 次亜塩素酸ナトリウム
- 不凍液… エチレングリコール中毒
- ホウ酸団子… ホウ酸塩・ホウ素
- 防虫剤… 有機リン中毒
- タマネギ… タマネギ中毒
- 各種植物



それぞれの症状など詳しい話は、またの機会でお話します！

それぞれの症状の出かたは色々です。摂取してから吸収されるまでの間に処置をすれば何とかなる場合が多いのですが、症状が出てしまったからであると助からないことがあります。

一番大事なことは、中毒を起こすものを摂取しないように注意していただくことです。 **うっかり食べないように気をつけてね！**

細菌の種類

感染型：サルモネラ菌
腸炎ビブリオ
カンピロバクターなど

毒素型：ブドウ球菌
ウエルシュ菌など

食中毒の予防は、ご飯の後に置きっ放しにせず、食べ残しは捨てるか、冷蔵庫に保管しましょう。

(缶詰は冷蔵庫でも**2~3日**が限度です)

ドライフードはカビが発生しやすいので、保管場所に気をつけて！(冷蔵庫や冷凍庫に保存すると good です！)