



はしか（麻疹）流行

東京などの都市部を中心にはしかの感染者が過去10年で最多水準となるなど、全国的に急増しており、行政や医療機関がワクチンの接種の呼びかけを行っています。世界的にも流行が問題になっており、バングラディッシュなどでは死者の急増がニュースになっております。

予防接種

公費対象者

- ・1歳から2歳未満
- ・小学校就学前の1年間

(令和9年4月に小学校に入学するお子様)

自費

1回 ¥11000



新たなインフルエンザ予測手法

大阪大学などのチームが下水に含まれるウイルス量を調査し、約1週間後のインフルエンザ流行状況を予測する新たな手法を開発しました。

『つわり治療薬』ようやく日本へ

～米国承認から10年～

米国で10年近く使われている『つわり治療薬』がようやく日本で開発される持田製薬がカナダ企業と契約し、2030年までに日本で発売を目指す世界40カ国以上で展開していたが、日本では新薬が使えない『ドラッグロス』の状態にあった。重症なつわりを経験して“二度と子どもを妊娠したくない”という女性にとっては願ってやまない薬だと思います。

食中毒に注意!

6月は梅雨の始まりとともに湿度と気温が急上昇し、細菌性食中毒が1年で最も多く発生する危険な時期です。「湿度や気温が高くなる梅雨時期は、細菌が増殖しやすいため、細菌性の食中毒の発生件数が増える傾向にあります。」

主な細菌性の食中毒

	特徴	原因食品	主な症状	潜伏期間
カンピロバクター	熱や乾燥に弱い。10℃以下のところでは生き続ける	鶏肉（刺身や加熱不足のもの）、牛の生レバーなど	下痢、嘔吐、腹痛、発熱、頭痛、悪寒など	1～7日間
ブドウ球菌	熱や乾燥に強い。酸性やアルカリ性が強いところでも増殖	おにぎり、お弁当、肉・卵・乳などの調理加工品など	悪心、嘔吐など。症状は通常24時間以内に改善する	30分～6時間（平均3時間）
ウェルシュ菌	酸素のないところで増殖。大量の食材を調理するときに発生しやすい	肉類や魚介類を素材としたたんぱく食品など（カレーなどに多い）	腹痛、下痢、吐き気など	6～18時間（平均10時間）

厚生労働省「食中毒の原因と対応」の資料を基に作成

NNN ウェザーニュース

Manna & Baby どもクリニック

〒814-0123 福岡市城南区长尾4-6-17 TEL : 092-866-8800

<http://mannaandbaby.or.jp/>

小児科・アレルギー科 専門医

食中毒を防ぐポイント



家庭での食中毒予防は、食品を購入してから、調理して、食べるまでの過程で、どのように、細菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」を実践していくかにあります。ここでは、「買い物」「家庭での保存」「下準備」「調理」「食事」「残った食品」の6つのポイントです。

買い物

肉や魚などは汁が他の食品に付かないように分けてビニール袋に入れる

調理

肉や魚は十分に加熱。中心部を75℃で1分以上の加熱が目安。

家庭での保存

- ・冷凍食品の解凍は冷蔵庫や電子レンジを利用し、自然解凍は避ける。
- ・冷凍食品は使う分だけ解凍し、冷凍や解凍を繰り返さない。
- ・使用後のふきんやタオルは熱湯で煮沸した後しっかり乾燥させる。

食事

- ・食べる前に石けんで手を洗う。
- ・清潔な食器を使う。
- ・作った料理は、長時間、



下準備

- ・肉や魚はビニール袋や容器に入れ、他の食品に肉汁などがつかないようにする。
- ・肉、魚、卵などを取り扱うときは、取り扱う前と後に必ず手指を洗う。

残った食材

- ・残った食品を扱う前にも手を洗う。
- ・清潔な容器に保存する。
- ・温め直すときも十分に加熱する。
- ・時間が経ちすぎたものは思い切って捨てる。
- ・ちょっとでもあやしいと思ったら食べずに捨てる。

食中毒予防の3原則

つけない



清潔
洗浄

やっつける



加熱
殺菌

ふやさない



迅速
冷却

食中毒疑われる場合は安静にし、経口補水液や白湯を少量ずつこまめに補給しましょう。症状がひどい場合や改善しない場合は、自己判断せず、速やかに医療機関を受診しましょう。



「6月の代診のお知らせ」

3日と24日の水曜日は畠添先生の診察になります。診断書の記入や体重チェック、膈ヘルニアの診察の方は院長先生の診察日に来院していただくようお願いいたします。

「診療時間」月曜・火曜・木曜・金曜：9時～12時、14時～18時（17時30分受付終了）予防接種専門外来：14時～15時

水曜：9時～12時、土曜：9時～13時

健康診断（4か月・10か月）：月曜・火曜・水曜・木曜・金曜（予約制）

