

# 妊婦さん!夏場の食中毒に気をつけよう!

## ●リステリアによる食中毒に注意!

リステリアは、他の一般的な食中毒菌と同様に、加熱により死滅しますが、4℃以下の低温や12%食塩濃度下でも増殖できる点が特徴です。

一般に、食品を冷蔵庫で保存すると、食中毒菌が増えないと思いがちですが、このような条件でもリステリアは増え、食中毒の原因になる恐れがあります。

### きら病院

☎0898-31-5711

同院の吉良佳世医師に、夏場の食中毒について、気をつけたい食品や予防対策を伺いました。

吉良医師



特に妊婦さんや高齢者は、免疫機能が低下していますので、少量のリステリアでも発症します。妊婦が感染するとリステリア菌が胎盤や胎児へ感染し、流産や生まれた新生児に影響が出ることもありますので、気をつけましょう。

### 家庭での予防対策

- 生野菜や果物などは、食べる前によく洗いましょう。
- 期限内に食べるようにしましょう。



### 気をつけたい食品!

ナチュラルチーズ  
などの乳製品



スモークサーモン  
などの魚介類加工品



市販で売られている  
コールスローなどのサラダ



冷蔵庫で長期間、保存され加熱せずに食べられる食品は、特に気をつけましょう。

## ママが幸せ♡♡な家づくり♡♡



土地購入・設計・施工・アフターメンテナンスまで  
全て対応しますので、安心してください。  
女性スタッフも多いので、お気軽にご相談ください。

鳥生工務店の家づくりの  
モットーは、ママと同じ目線で  
とことん一緒に考えること♪

女性スタッフも多いので、お気軽にご相談ください。



お気軽にお問い合わせください。

<http://www.toryukoumuten.jp/>

土地探しから新築・リフォームまで



有限会社 鳥生工務店

〒今治市大西町紺原甲728-3 TEL.0898-53-4535

お家のこと何でも 家の間取り 家づくりの資金計画

ご相談・お見積りは無料!

土・日でも承ります。事前にご予約をお願いします。