

生肉は専用の箸でつかむ 子供と高齢者は要注意

件の原因となつた病原性大腸菌O111は出
血性のさまざまな病気

◇出席された方々
伊藤 豊彦さん=北九州市立八幡病院副院長(外科)
太崎 博美さん=北九州市立八幡病院副院長(循環器内科)
西野 恵史さん=西野病院院長(北九州市)
平田 敬治さん=福岡山王病院外科部長(福岡市)
津田文史朗さん=つだ小児科アレルギー科医院院長(福岡県水巻町)
◇司会
小野村健太郎さん=おのむら医院院長(福岡県芦屋町、内科)

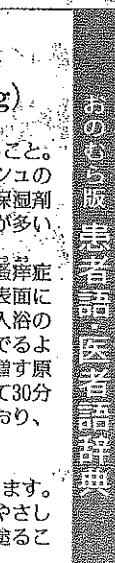
を起こしやすい大腸菌です。大腸菌は動物の腸管の中に普通にいて、便にも含まれていますが、普段はほとんど病気を起こすことはありません。今回の事



小野村 健太郎さん

週末の夜、家族と近所の焼き肉屋へ。食中毒事件の後だから客が少ないだろうと期待したが40分待ち。私もそうだが「生肉は食べないから大丈夫」と思う客が多いのだろう。

自分が箸で肉を焼いている。注意してしまったが店に出ていないの。小野村さん、牛肉はくくると、おつと危ない。私が生肉に箸を伸ばすところだった。際は異端に合った肉は食べても大丈夫です。一方、牛丼は生食用の薑がありましたが、実



記者の一言

て、基準に合ったものでも安全ですか。

しかし店に出ていないの。

小野村さん、牛肉は

中はアレでも大丈夫で、表面をじっくり焼けば

出でる肉であれば生で

食べるのも大丈夫です。

一方、牛丼は生食用の薑がありますが、実

際は異端に合った肉は

食べても大丈夫です。

たが40分待ち。私もそうだが「生肉は食べないから大丈夫」と思う客が多いのだろう。

自分が箸で肉を焼いた

やつと順番が来た。自分が入り金話を済む。します。よろしくお願ひします。【平山千里】

老人のかゆみ (英語 old men's itching)

患者語: 高齢者のかゆみの原因の多くは、不潔にしていること。とくに入浴の際は、可能ならナイロン製のメッシュのタオルでごしごしとしっかり洗った方がいい。保湿剤などはかえってべたべたしてかゆみが増すことが多いので、できるだけ自然に乾燥させた方がいい。

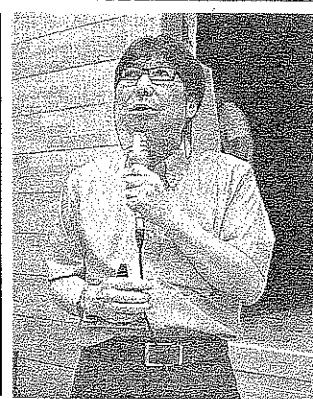
医者語: 一般的な高齢者の皮膚のかゆみは、老人性皮膚瘙痒症と呼ばれる。皮膚が乾燥することで感覚神経が表面に出てきて、かゆみが増すことが分っている。入浴の際は、せっけんを手につけてやさしく皮膚をなでるよう洗う。メッシュのタオルはさらにかゆみを増す原因になるので避けた方がいい。風呂から上がって30分以内に水分が20%程度失われることが分かっており、体をあいたらすぐに保湿剤を塗ることが必要。

入浴の際、ごしごこすることで皮膚はますます乾燥します。また、風呂上がりには急激に水分を失います。体を手でやさしく洗うことと、風呂上がりや洗顔後にはすぐに保湿剤を塗ることを実行すれば、意外と早くかゆみは治るはずです。

質問は事務局へ
〒807-0111
福岡県芦屋町
白浜町2の10
「おのむら医院」内
電話093-222-1234
FAX093-222-1235

肉を安全に食べべる

福岡県水巻町の遠賀中間医師会館で5月21日、第14回患者熱が開かれた。前半のテーマは「肉を安全に食べる」。焼き肉チキン店で生肉のユッケなどを食べた4人が死亡した集団中毒事件を受け、肉を安全においしく健康的に食べる方法について医師から詳しい説明があった。



伊藤豊彦さん



患者登壇

件のように見えないので、料理をする人は対策を十分に取ってください。汚染が多いのは食べ物では肉。牛

肉だけでなく、豚肉や鶏肉にも大腸菌は付いています。肉そのものだけなく肉汁にも付いていますので、肉を

切る時には肉汁がほかの材料や皿などに飛ばないよう注意が必要で

いていますので、肉を

△福岡県水巻町の27歳男性、馬肉が大好きでよく生の馬刺しを

夫でしょうか。△北九州市の24歳女性、肉は表面を焼け

△福岡県岡垣町の51歳女性、馬肉には大丈夫と聞きますが、表面を焼けばレアでも大丈夫で

す。ただしハンバーグはミンチ肉の一粒一粒が表面になるので、中まで5度以上でできれば90度以上で一分以上焼かないと殺菌したことになります。

△福岡県岡垣町の51歳女性、馬肉には生食用の基準があつて、きちんとした店で、表面をじっくり焼けば

△福岡県岡垣町の51歳女性、馬肉には生食用の基準があつて、きちんとした店で、表面をじっくり焼けば

△福岡県岡垣町の51歳女性、馬肉には生食用の基準があつて、きちんとした店で、表面をじっくり焼けば

△福岡県岡垣町の51歳女性、馬肉には生食用の基準があつて、きちんとした店で、表面をじっくり焼けば

カレーは小分け冷凍保存

専用の箸で肉を焼いておなかもしれませんが、カンピロバクターの汚染があることが東京都

の調査で分かりていま

す。「何十年も生肉を

いなかつともその肉が安心

なわけではありません。

大腸菌は目に見えな

いので、料理をする人は対策を十分に取ってください。汚染が多いのは食べ物では肉。牛

肉だけでなく、豚肉や

大腸菌は目に見えな

EVENT ワイド TOPICS