

N S T

第5号 平成22年5月発行

チクバ外科・胃腸科・肛門科病院 NST

LETTER



過ごしやすい季節になりましたが、食品にとっては厳しい季節の到来！油断は禁物です。

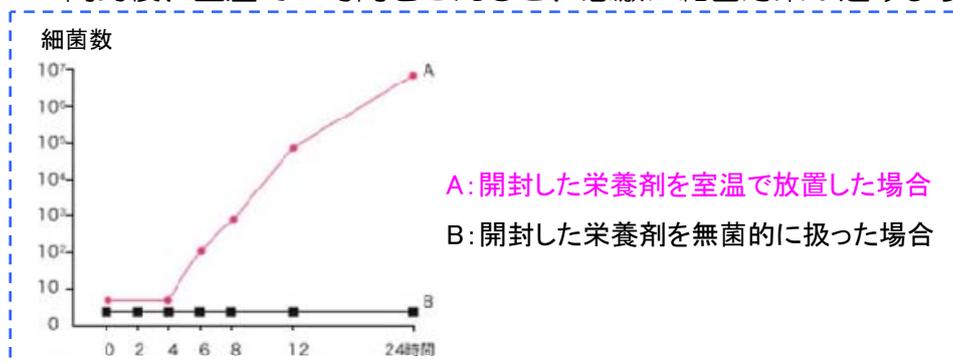
★1★ 食中毒菌の増殖スピード

細菌名	増殖スピード	発症する細菌量
サルモネラ菌	20分で2倍	1000個
腸炎ビブリオ	10分で2倍	1000～1万個
カンピロバクター	30分で2倍	100～500個
病原性大腸菌 (O-157)	20分で2倍	10～100個
黄色ブドウ球菌	20分で2倍	10万～100万個

- 食中毒菌や一般細菌は **30～40℃**で急速に増殖します。
- 菌は **20～30分**ごとに倍々に増えていき、**数時間**であっという間に発症量に達します。
- 食品を**室温に放置しない**こと、調理の際に**十分加熱**することが予防のポイントです。

★2★ 危険なのは食品だけではありません

- 栄養剤は栄養を豊富に含むため、細菌が繁殖しやすい環境と言えます。
- 開封後、室温で6時間をこえると、急激に細菌汚染が進みます。



- エレンタールのような粉末の栄養剤では、調製する際の汚染のリスクがさらに高まります。手指の消毒後、清潔な環境で調製してください。

★3★ 栄養剤の保存について～NSTからのお願いです～

1. 栄養剤は、開封した日時を容器に記載してください。
2. コップなど別容器に移す場合は、1度に飲める量だけを移し、残りはラップで封をして冷蔵庫に保存してください。
3. 開封後は24時間以内に飲み切り、24時間経過したものは破棄してください。

こんな感じで・・・



🌸 栄養剤は、食事だけでは摂取カロリーが不足する患者さんにつけています。なるべく飲み切れるよう、患者さんへの声かけもお願いします。