

認定看護師通信



今月は感染管理の櫻井が担当します

※認定看護師はCNと表記します。
Certified Nurseの略になります。



6月は食中毒に注意！！

【ウェルシュ菌】

ウシ・トリ・魚が保菌！

100℃で6時間の加熱にも耐える芽胞を形成。

カレーなどの「煮込み料理」では、ウェルシュ菌が増殖！



鍋底まで空気を
入れる

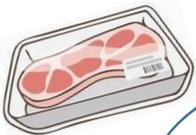
※ウェルシュ菌は空気が嫌いな細菌のため、酸素の少ない「鍋底」近くで増殖。

【カンピロバクター】

ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌

少量の菌数でも食中毒を発生。

熱に弱いため**十分な加熱**（中心が白くなるまで焼く）



①良く焼く！

②生肉に触れた箸で焼けた肉を食べない！

③お肉のパックからの肉汁が、レタスやトマトなど生で食べるものに付着しないように注意！

