

涼風のほしいこのごろ、皆様いかがおすごしでしょうか。

暑い夏、食中毒警報も早々に発令され、食中毒は秋口まで注意が必要です。
よく、皆様が口にするペットボトルについて今回お話させていただきます。

ペットボトル入り飲料を飲み残したままにしていると、口からボトルに入り込んだ雑菌が増殖し、特に高温になると急増することが静岡県環境衛生科学研究所（静岡市）の調査で分かっています。
もう11年ほど前の情報ですが、そんな以前から言われているものです。

350mlのペットボトルに入った緑茶十二本を対象に、半分飲んだもの9本・栓を開けただけで口をつけないもの3本の2グループに分け雑菌（カビや大腸菌が検出されているそうです）の数を検査。

栓を開けただけで口をつけないもの3本が、飲んだ（開けた）直後 → 三本がゼロ

に対し

半分飲んだもの九本が飲んだ（開けた）直後 → 1ml 当たり**最高で1100個**を検出。特に5本は、食品衛生法で製造時の基準として決められている100個を超え、口内菌が入り込んでいることがわかったそうです。

また、①5度（冷蔵庫内を想定）②20度（冬の室内）③30度（夏の屋外）一の状態に置き、各温度ごとに菌の変化を調べると、**30度の場合は「直後」、が330個、「一日後」950個、「三日後」は5800万個と「直後」の約17万5千倍に急増した**そうです。

食中毒予防の3原則

- (1) (原因となる菌やウイルスを) つけない
- (2) 増やさない
- (3) やっつける



患者様が、お子様が、あなたが飲むそのペットボトル・・・大丈夫ですか??

是非コップに移し替えて飲むようお願いいたします。また、残りが少量の場合は、口をつけてもかまいませんがすぐに飲みきって下さいね。