

リステリア症とリステリア菌 ～食品衛生の立場から注目された菌～

リステリア症は、リステリア菌による人畜共通感染症（伝染病）で、ヒトや動物の敗血症、髄膜炎などの感染菌の病原菌です。

特に、妊婦や乳幼児、老人等免疫力の低下している人に発症しやすく、死亡率が高いことで知られています。

1980年代、欧米諸国でキャベツサラダ、牛乳、チーズなどの食品を介してリステリア症の集団発生が相次ぎました。また、1987年～88年にかけてフランス、スイス、デンマーク産のチーズからリステリア菌が検出されました。



これらを契機に、リステリア菌とその感染症が、食品衛生及び公衆衛生の分野で世界的に注目されるようになりました。歌舞伎

赤痢などの経口伝染病菌や多くの食中毒細菌は10℃以下では増殖できないことから、食品の低温保存・流通は、食中毒において有力な手段とされています。

しかしリステリア菌は、他の病原菌に殆ど見られない、4℃以下の低温増殖性が特徴の一つに挙げられます。



つまり、0～7度程度で保存・流通する冷蔵食品中でも十分に増殖する事が可能な為、食品衛生上から重要な問題になっています。

また、6%以上の食塩に抵抗性があります。更に、食肉製品に使用が許可されている程度の亜硝酸塩にも抵抗性があり、これが食肉製品から検出される理由の一つと考えられています。



主な症状

他の食中毒のように急性胃腸炎の症状は通常起こらず、38～39℃の発熱や頭痛、悪寒、嘔吐等の症状が起こります。症状が重くなると、脳脊髄膜炎を引き起こし、意識障害や痙攣の症状が出る事もあります。

正常な成人の症例が少ない事も特徴に挙げられます。

リステリア症を防ごう！

・他の食中毒と同じく、まな板・包丁・ふきん等をしっかり洗った後、熱湯や漂白剤にて殺菌しましょう。その上で、食肉は十分加熱しましょう。

・食肉製品や乳・乳製品は、野菜などといっしょに保存せずに早めに食べる様にしましょう。食肉などを保存する時は、なるべく冷凍保存する様にしましょう。

☆新たな仲間が加わりました☆

2008年2月1日に株式会社FCCに入社致しました、服部淳と申します。



お客様の環境を衛生的で快適なものにできるよう、日々努力し、勉強致します。

お客様の気持ちを大切にしながら、丁寧な施工をしたいと願っております。

何かお気付きの点が御座いましたらお聞かせ下さいませよう、宜しくお願い申し上げます。

今期、2月1日付で入社致しました梶原剛と申します。



最年少で至らないところもあるかと思いますが、少しでも早くお客様のお役に立てるよう、努力してまいります。

今後、皆様とお会いできる機会がございましたら、是非とも宜しくお願い申し上げます。

地球の環境衛生を創造する
株式会社 FCC
fine, comfortable & creative

株式会社 FCC

住所：神奈川県藤沢市辻堂元町4-3-32

電話 0466-31-3164

FAX 0466-31-3174

URL <http://www.fccsystem.co.jp>

E-mail info@fccsystem.co.jp

FCC News

2008年3月号

NO.0050



環境トピックス⑤ 『エコキャップ』

以前、FCCニュース2007年10月号に掲載させて頂きました『エコキャップ』。

先日数えましたところ、4ヶ月で約2200個集まりました。

これは、私たちだけでなく私たちの活動を知った方々が、善意で持ち寄って頂いた結果です。

400個あたり20円になり、1つのワクチンが購入できます。やっと5人分のワクチンが購入できるだけ集まりました。

今後も随時収集し、団体に寄付していく予定なので、宜しければ皆様にもご協力を仰げたらと思っております。

ご好評頂いております。
農学博士・医学博士 林晃史先生による
連載『季節のムシ暦』の第4回目です。

第4回 ゴキブリ退治は冬から始まる

食の安全・安心は、今や時代の流行語となった。今までは、表示やブランドを正しいものと疑う事無く、これに頼り切っていたが、相つづく不祥事で物の見方を改める必要性を痛感させられた。

これに似たような事は、質こそ違いますが防虫・防鼠と云う仕事の中にもある。多くの人達は、「虫」は夏の害虫だと思う人が多いが、実は、早春から出番を待っている。

季節の言葉に、「啓蟄(ケイツ)」と云うものがあるが、これは、陰暦二月の節を云うもので、“冬ごもりの虫がはい出る”の意である。太陽暦では、三月初旬を指すが、虫退治には、一足でも早いほうが良い。

生活の場で問題になる虫は、数々いるが最も身近なのは、ゴキブリ類である。多くの施設で、何等かの形で対策をとってはいるが、大概の所では、ゴキブリの姿を見ないと本気で取り組まない。

ゴキブリ退治で大切な事は、虫が姿を見せる前の冬期に始める事である。その訳は、次の通りである。

それは、暖かい場所に集って過し、活動が“鈍い”ので、いろいろな方法で退治がしやすい。

また、産下した卵鞘から孵化した若齢虫は、非常に弱く簡単な方法でも効果が高い。

では、身近な家住性のゴキブリには、どんな種類があるのか、整理すると次の通りである。

その主要なものは、チャバネゴキブリ、クロゴキブリ、ワモンゴキブリ、トビイロゴキブリ、ヤマトゴキブリである。その他、日本には50種前後が知られている。

ゴキブリの面白い性質は若齢幼虫の群居性で、ゴキブリの排泄物で汚れた場所に集い生活する。

ゴキブリは、光に対して反応し、暗い場所を好む。また、これも狭い場所好み、成虫でも0.5~1.0cmの空間に潜入する。

また、厄介なのは、多産性で1個の卵鞘から20~30の幼虫が孵化することである。

ゴキブリの害は、細菌、ウイルス、原虫やその他の病原微生物を伝播することだが、それ以外にゴキブリがアレルゲンとなる“呼吸器アレルギー”も知られている。

ゴキブリは暗くて暖かい場所に集り易い冬期にこんな場所を集中的に撤去すると発生を抑制する事が出来る。

環境の時代のゴキブリ駆除は、啓蟄を期して“冬期駆除”で挑戦しよう。



【写真説明】

卵鞘を分割すると多数の卵囊がうかがえる。
一匹のゴキブリが居ると20匹以上が居ると云うのを裏付けるものだ。

トイレのレバー

東京都水道局の調べによると、家庭内の水はトイレで1番使用されるそうです。実に全体の28%にあたります。



そこで今回は、トイレの排水時に使用するレバーの面白い話を見つけたのでご紹介させていただきます。

トイレのレバーにある『大』と『小』。

『小』はいつまで流せばいいのか判断がつきづらく、また押さえ続けなくてはなりません。

その為、『大』は『小』を兼ねるとばかりに、いつでも『大』で流す方は意外と多いのではないのでしょうか？

トイレの『小』レバーの意義って？

『小』レバーって、何の為にあるのでしょうか？

『大』と『小』の一番の違いは一度に流れる水の量が約2割も違う事です。『小』は約6割、『大』は約8割水が流れます。



1人で1日6回『小』を流すと仮定すれば、全部『大』で流す人と比較して年間約1100~1200円位、差が出るそうです。節水の効果は確実にある訳です。

但し、トイレの水は便器から排泄物を流して終わりではなく、そこから配管まで排泄物を運ばなくてはならない為、無理な節水は禁物です。

例えば、ペットボトルをタンクに入れて流れる量を調節する節約法。その方法を利用すると、適切な水の量が流れず、排泄物が配管まで届かなくなってしまう事があるからです。

『大』には『大』の、『小』には『小』の、その排水量にはその排水量の意味があるので、正しく認識し、正しい節水を心がけるようにしましょう。