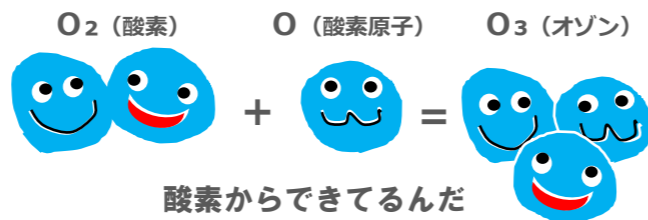


おぞんってなに？ オゾン大辞典

オゾンは自然大気中に存在しており酸素からできています。オゾンは他の物質に触れると分解しやすい不安定な性質で、独特の臭いを持つ不燃性の気体です。



オゾンの特徴

強力！除菌力

オゾンの除菌力はオゾンの持つ酸化力にあります。その強さは塩素の7倍あるといわれています。

ほぼすべての菌に効果アリ！

オゾンの除菌対象は、細菌・カビ・ウイルス…と幅広く、また水中でも空中でも利用できることから、現在、病院や食品工場などいろいろな分野で利用されています。

2次公害の心配なし！

オゾンは分解し酸素に戻りやすい性質を持つため、2次公害の問題がなく、環境と人に対して優しいという特徴を持っています。

オゾンの優れた効果

優れた除菌力！

細菌・カビ（真菌類）・ウイルスなどに効果を発揮します。

優れた脱臭力！

タバコ臭・生ゴミや排水溝の腐敗臭・体臭・ペット臭・カビ臭・下水臭・ペイント臭などに効果があります。

優れた分解力！

タバコに含まれるニコチン・タール・発がん性物質・ダイオキシン、花粉、ホルムアルデヒド、農薬などの分野に効果的です。

優れたダニ対策！

オゾンガスを部屋内で微量に発生させるだけでダニを追い出します。オゾンだけの大変便利な効果です。

オゾン機器のご紹介



①ハンディくりん【オゾンガス】

ファン内蔵でタイマーも標準装備されており、重量3.4kgと軽量の為、どこでも持ち運んで使用できます。

お部屋の脱臭・除菌などにご利用ください。20畳程度の広さまで有効です。例えば、プレハブ冷蔵庫内で使用すれば野菜等の鮮度維持に効果があります。アルコール除菌のように濡れないので精密機械や本なども除菌可能です。

②Lくりん（エルくりん）【オゾン水】

今ある水道に機器をつなげて使用できます。

野菜や果物、魚介類などの洗浄・除菌・脱臭をします。

鮮度維持に効果があります。

厨房機器や床壁面側溝の洗浄除菌・脱臭・ヌメリ取りに。

〈南但支店・藤原陽介〉



株式会社 昭和リーブス

- ◆福知山本社 京都府福知山市篠尾新町2-66
TEL 0773-23-1800
- ◆舞鶴支店 京都府舞鶴市南田辺72-4
TEL 0773-75-1800
- ◆京都支店 京都府南丹市八木町八木野條17-2
TEL 0771-43-1800
- ◆エステック 衛生検査所 兵庫県朝来市和田山町枚田794-1
TEL 079-670-1700



0120-64-7575

- ◆丹後支店 京都府京丹后市大宮町河辺3751-1
TEL 0772-64-5480
- ◆南但支店 兵庫県朝来市和田山町枚田591-2
TEL 079-672-1800
- ◆広島支店 広島市安佐南区八木6-5-9
TEL 082-830-2811

昭和リーブス で検索ください



エステック&リーブス インフォメーション

Vol.20
令和6年
夏号

蚊について

◆痒みの秘密

夏になり、肌の露出と共に増えるのが虫刺されですが、その中でも最も身近で不愉快な虫といえば蚊ではないでしょうか。

蚊に刺されると何ともたまらない痒さに襲われますが、なぜ蚊は刺し、なぜ刺されると痒くなるのか、ご存じでしょうか？

通常、蚊は花の蜜や果物に含まれる糖分をエサとしています。成熟したメスの蚊だけが、産卵に必要なエネルギーを得るために、人間や動物などの血を吸います。

蚊は、人の毛細血管に針のような口を突き刺して血を吸いますが、その針で刺すと同時に少量の唾液を注入します。

この唾液中には、刺した時に人に痛みを感じさせない麻酔物質や、吸った血が空気に触れて固まらないようにする物質が含まれています。

この唾液が人の体の中に入ると、その部分がアレルギー反応を起こし、痒みを引き起こします。

◆本当の怖さ

蚊の本当の恐ろしさは、痒さでも、夜寝ている時に聞こえる「プーン」という羽音でもなく、伝染病などを媒介することにあります。

日本では、コガタアカイエカが日本脳炎ウイルスを媒介することがあります。この病気にかかると、微熱や頭痛が起こり、やがて悪寒と40度もの高熱が出て重篤な状況を示します。

この他にも蚊が原因となる病気として黄熱病やデング熱、マラリア、フィラリア、ウエストナイルウイルス熱症、チクングニア熱、ジカ熱など、たくさんあります。

2014年8月には、日本国内で69年振りにデング熱の国内感染が発生しました。海外渡航者の感染は毎年確認されている様ですが、海外渡航歴が無い人が感染したことで大きなニュースとなりました。

感染経路は海外でデング熱に感染した人が日本国内で蚊に刺され、ウイルスを持ったヒトスジシマカが感染蚊となり、国内で感染を拡大させたと考えられています。



◆蚊に刺されないために

まず、家の中に蚊を侵入させないように、網戸をしっかり閉めましょう。

外出する時は、長袖、長ズボンを着用し、裸足でサンダルを履かないようにするなど、肌の露出を控えましょう。

又、虫よけスプレーや殺虫剤、蚊取り線香を使用して蚊が近付かないようにしましょう。薄手の服は服の上から刺されてしまうので、服にも防虫スプレーをかけると効果的です。 <技術研究室・吉田貴史>



マダニについて

◆足もとにもご用心

薄着になる季節は、様々な虫刺されに注意が必要になってきます。スズメバチや蚊などの飛び回る虫の他にも、雑草や土の上に潜んでいる「マダニ」にも注意が必要です。

マダニは、道端や草原、山に生えている雑草の葉の裏や根元に潜んでいます。特に、野ネズミや野ウサギなどの野生哺乳動物が生息している地域に多く分布しており、シカやイノシシ等の野生動物に付いたり、通りがかる人や犬、猫などのペットに付いて吸血します。そのため、外を散歩したり、草原で遊んだり、山に入った後等は、体にマダニが付いていないかを確認する必要があります。もし、身体にマダニが吸着していたら、速やかに皮膚科や外科などに行って除去してもらう必要があります。

吸血前は2～3mm
吸血後は数倍に膨らむ



◆マダニの一生

雌の成虫は、草から地上に降りて産卵します。卵は20～40日で孵化し、幼虫は主に野ネズミや野ウサギ、タヌキ、キツネなどの野生哺乳動物に寄生して吸血します。そして、2～3か月かけて幼虫から若虫、若虫から成虫へと脱皮します。

◆マダニが媒介する感染症

ダニ類は単に咬着、吸血によって皮膚炎をおこすだけでなく、様々な感染症を媒介するため、大きな問題となります。マダニが媒介する代表的な感染症は、ライム病と日本紅斑熱です。

○ライム病は、本州中部以北のシュルツエマダニが生息する山野で咬着を受けて感染します。

症状は、発熱、倦怠感、関節痛などで、その他にもマダニが刺した部分を中心に出現する紅斑が特徴的です。

○日本紅斑熱は、チマダニ類（フタトゲチマダニ、キチマダニなど）が媒介するリケッチア感染症で、関東より西の西南日本各地で患者が発生しています。症状は、発熱、発疹、刺し口が特徴的ですが、発症時にマダニが咬着していた症例は稀であり、吸血時間が短い幼虫が媒介する可能性が指摘されています。

◆重症熱性血小板減少症候群（SFTS）

2013年より、国内でマダニが媒介する疾患として重症熱性血小板減少症候群（以下SFTS）が発見され、西南日本を中心に死亡例が出ていることで大きな話題となっています。

症状は、発熱、消化器症状、頭痛、血小板減少、白血球減少などで重症化すると死亡することもあります。

日本国内のダニ媒介性感染症

病原体	疾患	媒介ダニ	流行地域
細菌性	ライム病	シュルツエマダニ ヤマトマダニ	本州（中央部以北） 北海道
	日本紅斑熱	フタトゲチマダニ	日本（主に西日本）
	ツツガムシ病	ツツガムシ	日本を含むアジア各国に 広く分布
ウイルス性	SFTS	フタトゲチマダニ タカサゴキララマダニ	日本、中国、韓国
	ダニ媒介性脳炎（TBE）	ヤマトマダニ	日本では北海道

◆マダニの予防対策

草原や山、道端などの雑草が生えている場所に生息しているマダニを全て駆除することは不可能です。そのため、マダニに刺されないように身を守るものが対策となります。近年は、シカやイノシシが増加した影響で、マダニの分布地域が広がっており、ハイキングや屋外レジャー等でマダニの刺咬症例が増加しています。

- ・長袖、長ズボンなど素肌が出ない服装で活動する。
- ・草むらの中へ入る際は、長靴を履くと良い。
- ・防虫用のスプレーを吹き付ける。
- ・ペットについては、動物用医薬品を飲ませる。

＜技術研究室・木曾一彰＞

食中毒予防三原則と予防のポイント

「つけない、増やさない、やっつける」の実践は食中毒予防の基本的な三原則です。これはHACCPによる衛生管理が義務づけられた現在でも衛生管理の要です。代表的な食中毒菌の概要と、食中毒予防三原則の要点をまとめましたので、参考にしながら安全安心な食事のご提供に心掛けていただければ幸いです。

黄色ブドウ球菌は食品中で増殖することで耐熱性毒素を産生します。食品の調理後に温度、時間管理によって菌に増殖機会を与えないことが重要です。

一旦黄色ブドウ球菌が増殖してしまえば、たとえ加熱しても毒素は残ってしまいますので、他の食中毒菌と比べて独特な特徴を持っています。

セレウス菌・ボツリヌス菌・ウエルシュ菌は穀類などの食材自体に存在し、耐熱性芽胞をつくります。加熱済み食品を常温に長時間保管することで芽胞が増殖し毒素を産生します。増殖機会を与えないことと食べる前の十分な加熱が重要です。

腸炎ビブリオは夏場の海水中で増殖し、鮮魚介類に付着しています。保管、流通、提供、喫食までの確実な低温管理で増殖の機会を与えないことが重要です。

病原大腸菌（腸管出血性大腸菌を含む）、サルモネラ、カンピロバクターなどに耐熱性はありませんが、食品とともに菌が体内に入って増殖することで食中毒を引き起こします。食肉はこれらの菌の汚染を受けていることが多く、他の食材や食品に汚染を広げない（二次汚染させない）ことと、調理を行う場合は中心温度75℃、1分以上の加熱を確実にすることが重要です。

ノロウイルスは食品（特に二枚貝）を介して、あるいはヒトからヒトへ直接感染することで、ヒトの体内に取り込まれて腸管内で増殖し感染を起こします。個人衛生と食品取扱い前の確実な手洗いが重要です。

＜エステック衛生検査所・西谷朋巳＞

病原微生物	菌量（/g）目安	予防対策		
		つけない	増やさない	やっつける
黄色ブドウ球菌	10万以上	◎	○	×
セレウス菌（芽胞）	100万以上	△	◎	○
ボツリヌス菌（芽胞）	10万以上	△	◎	○
ウエルシュ菌（芽胞）	100万以上	△	◎	○
腸炎ビブリオ	100万以上	△	◎	○
病原大腸菌	1万以上	○～△	○	◎
サルモネラ属菌	100～1,000以上	○～△	○	◎
カンピロバクター	100～1,000	○	△	◎
腸管出血性大腸菌	<10～100	○～△	○	◎
ノロウイルス	<100	◎	×	○

◎：最も有効 ○：有効 △：ある程度有効 ×：無効

※食と健康から引用

あらゆる要望にお応えするため、こんな業務もやっています！

- シロアリ駆除、床下換気扇取り付け、調湿材（炭）敷設などの床下改善業務
- ペストコントロール業務（昆虫モニタリング調査、害虫害獣の駆除や防除）
- 防鳥対策
- 検便検査（ノロウイルス検査含む）、食品検査など幅広い微生物検査
- 殺菌施工、殺菌剤等の販売
- HACCP支援
- 食品表示診断
- 異物同定検査
- 空気環境測定業務
- 文化財の燻蒸業務 など

