

□ トピック □ 食中毒対策

食中毒の起こりやすい季節となりました。現在日本で食中毒原因菌に指定されているのは16種類です。細菌から起こる食中毒の代表的なものとして、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、カンピロバクター、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌などがあげられます。

昨年4月に発生した飲食チェーン店「焼肉酒家えびす」での腸管出血性大腸菌食中毒事件は特に印象深いものなのではないでしょうか。ペロ毒素をもつ腸管出血性大腸菌は、潜伏期間が長い、感染力が強くわずかの菌数でも感染する、人から人へと広がる、場合によっては死に至るなどの特徴をもつことから恐れられています。

この事件を受けて、厚生省は牛肉の提供基準の厳格化を進めています。そんな中、食品衛生法に基づいて、7月1日から生食用牛肝臓の販売を禁止することになりました。これは、牛肝臓を安全に生で食べるための有効な予防対策がなく、牛肝臓を生で食べると、腸管出血性大腸菌による重い食中毒の発生が避けられないことが理由のようです。最近、生食の文化が一般化しており残念なことでもありますが、生肉からの食中毒が多発していることも事実なので仕方がないのかもしれませんが。



□ お知らせ □ 簡単に使える殺菌剤

食中毒やインフルエンザ、感染症などへの対策のひとつとして、こまめな殺菌が挙げられます。手洗い後や料理など感染の恐れのある場面で、簡単に使えるサイプレスクリアのスプレータイプをお勧めします。これは口にしても安全であり、食品にも使用可能な食品添加物原料で全成分を構成しています。アルコールとヒノキチオールの相乗効果により、従来のアルコール製剤ではカバー出来なかった部分を補った新しいアルコール製剤です。H5型インフルエンザ、ノロウイルス、カビ、酵母に対しても効果を確認しています。雑菌やウイルスに対しての即効性、添加剤であるヒノキチオールによる抗菌効果の持続力、水場に強い、臭いのもとをきれいに消臭するなどの利点があります。

100ml入は携帯にも便利な小型スプレー、600ml入は食卓や出入り口などに据え置くのにちょうどいい大きさのスプレーボトルです。事前対策、予防として検討されてみてはいかがでしょうか？



【主な使用方法】

- ・手指の消毒
- ・ソファやベッドの清掃
- ・食器やまな板の除菌
- ・衣服やカーテンなどの消臭 など

□ 豆知識 □ アサガオの魅力



チョウセンアサガオ
(別名:ダチュラ)
●科名:ナス科
●開花時期:夏~秋
●分布:本州以南

アサガオの咲く季節となりました。早朝に咲いて日が昇る頃にははしぼむという、夏の花のイメージが強いですが、昼に咲くもの、秋に咲くものなどバラエティーにとんでいます。日本には、奈良時代末期に遣唐使がアサガオの種子を薬として持ち帰ったことがきっかけで栽培するようになったとされています。古代の中国ではアサガオは高価な薬で牛と取引されたほどのものだったのでそれにちなんで、牽牛子(けんごし)と呼ばれていました。江戸時代に入ってから、現代のような鑑賞目的に変わったようです。

アサガオといえば、チョウセンアサガオをご存知でしょうか？江戸時代に薬用植物として渡来したことが花がアサガオに似ていることからこの名前がつけられたようです。チョウセンアサガオに含まれるアトロピンに麻酔の効果があることから、鎮痙薬として使用されていました。この麻酔薬は医学者の華岡青洲も使用していたようです。華岡青洲は江戸末期の外科医で、日本最初の乳癌手術を行うなど積極的治療法を推進した人です。世界で初めて全身麻酔を用いた手術をしたことで有名です。このことから日本麻酔科学会のシンボルマークに本種の花が採用されています。

温故知新という言葉のように歴史を知ることでいい世の中にしていきませんか？



総合衛生コンサルタント・生物害防除

東洋産業株式会社

URL: <http://www.to-yo-s.co.jp>

本社: 岡山県岡山市北区新屋敷町3-19-20

TEL(086)241-8080 FAX(086)241-8094

拠点: 大阪, 姫路, 岡山, 倉敷, 福山, 広島, 高松, 松山
関東(市川)