

C.L. information

Vol.37 2014年6月

特 集

- ◆ 遊泳用プールの衛生基準
- ◆ 害虫紹介（ショウジョウバエ類）
- ◆ 食中毒情報



株式会社コントロール・ラボ

遊泳用プールの衛生基準

6月に入り暑くなり、プール開きの時期になりました。子どもたちの大好きなプールですが、感染症の広がる原因になることもあるので「**遊泳用プールの衛生基準**」に基づいた管理が義務付けられています。そこで今回は、遊泳用プールの水質検査とプール水が原因となる感染症について紹介したいと思います。

水質検査

プールは不特定多数の人が利用する場所ですので、病原体が持ち込まれやすく、感染症が集団的に発症する恐れがあります。未然防止の為に、衛生基準の中に下記の水質基準が設けられています。

| 項目 | 基準 | 検査頻度 |
|---------------|---|----------------------|
| 遊離残留塩素(注1) | 0.4mg/L 以上(1.0mg/L 以下が望ましい) | 毎日午前中 1 回午後 2 回以上の測定 |
| 二酸化塩素濃度(注1) | 0.1mg/L 以上 0.4mg/L 以下 (亜塩素酸濃度は 1.2mg/L 以下) | |
| 水素イオン濃度 | pH 値 5.8 以上 8.6 以下 | 毎月 1 回以上 |
| 濁度 | 2 度以下 | |
| 過マンガン酸カリウム消費量 | 12mg/L 以下 | |
| 大腸菌 | 検出されないこと | |
| 一般細菌 | 200CFU/mL 以下 | |
| 総トリハロメタン(注2) | 0.2mg/L 以下が望ましい | 毎年 1 回以上測定 |
| レジオネラ属菌 | 検出されないこと | |

注1：消毒はどちらかで行う。

注2：通年営業又は夏期営業のプールにあっては6～9月までの間、それ以外の時期に営業するプールにあっては水温の高めの時期に検査を行うこと。

プール水で感染する恐れのある疾病

プール水を介しての感染は、基準通りの十分な消毒を行う事によって防ぐ事ができますが、消毒が不十分ですと以下の様な感染症にかかる恐れがあります。

咽頭結膜炎(プール熱)

症状：発熱と、喉の腫れと痛み、リンパ節の腫れ、および結膜炎を発症する。学童に多く発症する。潜伏期間は3～7日前後。

原因：アデノウイルスが原因で、結膜の分泌物から感染する。

流行性角結膜炎(はやり目)

症状：結膜と角膜の炎症による流涙、充血など。成人に多いが学童での流行もある。潜伏期間は4～6日前後。

原因：アデノウイルスが原因で、結膜の分泌物から感染する。



急性外耳炎・中耳炎

症状：耳痛、耳の穴の腫れ、頭痛、発熱。

原因：外耳や中耳の皮膚・粘膜の小さな傷口から黄色ブドウ球菌が入り込んで感染する。

伝染性軟属腫(みずいぼ)

症状：皮膚に、白っぽい光沢があり中央部にくぼみのある1~10mmの半球状隆起が現れる。潜伏期間は2~6週間。

原因：ポックスウイルス群による接触感染。

伝染性膿痂疹(とびひ)

症状：掻き壊した傷のまわりに小さなみずぶくれが出来て、透明から次第に膿疱化する。

原因：黄色ブドウ球菌により接触感染する。

手足口病

症状：手足に現れる紅色の丘疹または水疱と口腔内の水疱が特徴的。潜伏期間は3~5日間。

原因：コクサッキーウイルス又はエンテロウイルス

レジオネラ症

症状：レジオネラ肺炎では、高熱や呼吸困難、吐き気、意識障害などの症状があり、ポンティアック熱では、発熱や頭痛、筋肉痛などの症状がある。

原因：レジオネラ属菌

上記のような感染症が広がる恐れがあるので、下記のような注意が必要です。

| | |
|-----|-----------------------------------|
| 利用者 | 傷口や下痢があったり、病気にかかっているときは、プールに入らない。 |
| | プールに入る前やトイレ利用後は、シャワーでしっかり身体を洗う。 |
| | タオルの貸し借りをしない。 |
| | 水の中でつばを吐いたり、水を飲みこまない。 |
| 管理者 | プールの塩素濃度を守る。 |
| | 床、ビート板、足ふきマットなどは常に清潔に保つ。 |

**まとめ**

遊泳用プールの衛生基準には、衛生基準に基づいた水質検査を行いプール水の安全を確認する「**水質基準**」、消毒設備や浄化設備を適切に管理し衛生的で安全なプールにする「**施設基準**」、プールの日常管理簿等を使用して施設の日々の管理を行う「**維持管理基準**」の3つがあります。管理者は3つの基準を遵守し衛生的で安全なプールを提供し、利用者はプールを利用する際の体調に気を付けていただければと思います。

**プール水の水質検査を承っております。
ご要望の方は弊社までお問い合わせ下さい。**

害虫紹介

ショウジョウバエ類

ショウジョウバエ類は、室内でも多数発生することがあり、食品工場での主要な害虫のひとつです。世界中で3000種類以上が知られており、国内では工場の内部や家庭でキイロショウジョウバエやヒョウモンショウジョウバエ等が問題となります。

生態

ショウジョウバエ類は小型で、成虫の体長は多くの種で3mm前後です。代表種のキイロショウジョウバエの場合、発生時期は3~11月で、5月ごろから増え始め、9月ごろに最も多くなります。成長サイクルは早く、卵から10日程で成虫になります。自然界では熟した果物類や樹液、そこに発生した酵母を餌とし、酵母の活動によって生じるアルコールや酢酸に敏感に誘引されます。お酒に集まることや赤い眼をしていることから、酒好きの妖怪“猩々（ショウジョウ）”が名前の由来です。



図 ヒョウモンショウジョウバエ
Drosophila busckii

被害

多数発生することで不快感を与え、異物混入の原因となる場合がありますが、糞便などの腐敗物には集まりにくいので、病原菌を運搬する可能性は低いと考えられています。

対策

対策としては発生源の除去と侵入予防が重要です。発酵食品（味噌、酒類）を製造・使用している場合は、特に誘引されやすいので、建物外部からの侵入防止を強化すると共に、室内に食品残渣が残らないように清掃除去することが基本対策です。施設周辺の生ごみや、樹木からの落花・落果は幼虫の発生源となりますので、早急な処分が必要です。紫外線にも誘引されるため、窓ガラスに紫外線吸収フィルムを貼ることで誘引を防ぐことができ、光誘引捕虫器での捕殺も有効です。殺虫剤を使用する場合、成虫にはピレスロイド系エアゾール剤が、幼虫に対しては有機リン系殺虫剤が効果的です。

食中毒情報

依然としてノロウイルスの発生患者数が多いですが、発生件数は減少してきています。しかし、昨年は夏期も継続してノロウイルスによる食中毒が発生していたため、今年も注意が必要です。また、これからの時期は、カンピロバクター、大腸菌、黄色ブドウ球菌などの細菌性食中毒が発生しやすくなります。細菌性食中毒を予防するためには、手洗いはもちろんのこと、食材を十分に加熱して菌を殺す、そして食品を低温で管理することで菌を増やさないことが大切です。今のうちに、食品の取り扱いについて1度見直しをお願いします。

全国食中毒発生状況 (5/15~6/15 新聞発表分)

| 原因物質 | 事例 | 感染者数 |
|----------|----|------|
| ノロウイルス | 4 | 79 |
| カンピロバクター | 2 | 11 |
| アニサキス | 2 | 2 |
| 自然毒 | 1 | 2 |
| 不明・その他 | 2 | 181 |

株式会社コントロールラボ

本社 〒651-1211 神戸市北区小倉台7-1-7
 阪神事業部 〒658-0026 神戸市東灘区魚崎西町2-4-15
 福岡営業所 〒816-0921 福岡県大野城市仲畑1-6-15-A棟3

フリーダイヤル

☎0120-540-643

URL <http://controllabo.co.jp>

TEL: 078-582-3575 FAX: 078-582-3576

TEL: 078-858-6801 FAX: 078-858-6802

TEL: 092-575-0630 FAX: 092-586-6321



株式会社コントロールラボ

