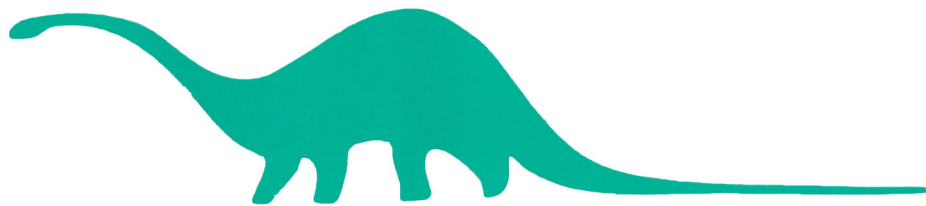


C.L. information

～Vol.1(6月号)2011～



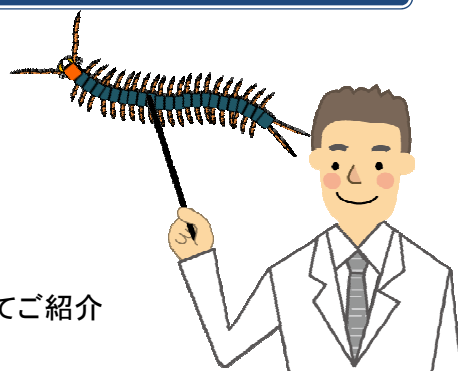
今月号の特集：ムカデについて
腸管出血性大腸菌による食中毒
先月の食中毒情報

株式会社コントロール・ラボ
<http://controllabo.co.jp>

ムカデについて

梅雨入りし、ムシムシした日が続くこの季節、お客様から対策のご相談が増える虫(動物)がいます。それはムカデです。

この時期はムカデが人家の周辺や屋内で見かけられることがよくあり、見た目の嫌悪感や不快感に加え、咬みつかれることによって起きる毒による健康被害まであります。そこで今回のC.L.informationでは、この季節に被害が増えやすいムカデについてご紹介させていただきます。



ムカデってどんな虫(動物)?

ムカデとは、多足亜門ムカデ綱に属する節足動物の総称を指します。このムカデ綱に属する仲間としてはジムカデ目、オオムカデ目、イシムカデ目等がありますが、私たちが普段目にするムカデは主にオオムカデ目の仲間です。

ムカデは夜行性で、昼間は倒木や廃材、瓦、石、腐葉層、植木鉢の下といった暗く、湿ったところに潜んでいます。主に昆虫、クモ、ミズなどをエサとしていて、咬みつく際に毒液を分泌します。エサに咬みつく以外にも、相手から接触された刺激に応じて瞬時に咬みつく習性が知られています。

ムカデは11月頃から冬の間は地中で越冬し、気温が高くなる春から秋にかけて活動が活発になり、初春から初夏にかけての時期に産卵します。卵は倒木や石の下などの昼間潜んでいる場所に産み、2週間前後で孵化します。産卵後約2か月が経過すると幼虫は独立生活に入ります。寿命は長く、5～6年あると考えられています。

ムカデとよく間違われる虫として、ヤスデがいます。ムカデとヤスデは、活動する時期や形態などは似ていますが、エサとするものや足の数が違います。ムカデは肉食性なのに対して、ヤスデは菌類や植物質をエサとしており、人を咬むといったこともありません。また、ムカデは1つの体節から1対の足が出ているのに対して、ヤスデは1つの体節から2対の足が出ています。

本州で見られる主なオオムカデ		
		
トビズムカデ 体長 130mm ほど。 頭板が黄赤色、背板は暗緑色になります。	アカズムカデ 体長 130mm ほど。 トビズムカデの亜種で、頭板が錆赤色、背板は暗紫緑色になります。	アオズムカデ 体長 90mm ほど。 アカズムカデと同様にトビズムカデの亜種で、頭板と背板が暗緑色です。

ムカデによる健康被害

ムカデによる健康被害の最たるものは咬傷被害です。ムカデは自身の体に触れるものに対し、瞬間的に咬みつく習性があります。家屋内に侵入してきたものに気付かずに触れて咬まれる、寝具内に侵入したものや、靴の中に潜んでいるものに触れて咬まれる被害が発生します。また、夜間樹上などでエサとなる昆虫などを待ち伏せしているムカデに触れて咬まれることもあります。

ムカデに咬まれると、直後に激しい痛みがあり、次いで発赤、腫脹がおこり、潰瘍や発熱、リンパ腺炎を引き起こすこともあります。さらに、顎の先端から分泌する毒液により、「アナフィラキシーショック」を引き起こすこともあります。



もしムカデに咬まれてしまったら

ムカデに噛まれたときの対処法はハチに刺された時の場合に順じます。ムカデのアゴの先端部分から毒が出て、これが体内に入ることによって患部が腫れて痛みを生じます。これが炎症やアレルギーを引き起こす原因となります。ムカデに噛まれたら直ちにムカデの頭部を潰し、噛まれた箇所に突き刺さった形で残ったアゴの部分をピンセットなどで取り除きます。傷口から入った毒を搾り出すために患部を揉む行為はかえって毒の浸透を促進させて痛みを広げる恐れがあります。もし可能であれば、水道から清潔な水で傷口を洗い流します。その後は氷や冷水、冷シップなどで患部を冷やし、副腎皮質ホルモン外用剤、抗ヒスタミン剤やステロイド剤が含まれているハチに刺された時の市販の塗り薬を患部に塗ります。

これらの処置を行った後は、すぐに病院に行って医師に診て貰います。ムカデに咬まれた場合、スズメバチに刺されたときと同じように、アナフィラキシーショックを引き起こす可能性があります。

また、ムカデに咬まれた場合の民間療法がいくつかあり、これをしたら治ったという話も聞きますが、それらについての薬理学的根拠は確認されていません。

民間療法で治るとされてきた例

- ・ムカデを潰け込んだ油を塗る。
- ・アンモニアを塗る。
- ・玉ネギの汁を塗る。



このような情報を鵜呑みにせず、応急処置後はただちに医師の診察を受けましょう。

ムカデ、毛虫、ヤスデなどにお困りでしたら、是非、弊社までお問い合わせ下さい。

腸管出血性大腸菌による食中毒

腸管出血性大腸菌 O111 による食中毒は未だ終息せず、福井県、富山県、神奈川県 の3県にわたる広域事例として調査が進んでいます。また、同じ腸管出血性大腸菌として O157 による食中毒が、先月にもご紹介させていただいた山形県での事例に加え、富山県でも発生しました。さらにヨーロッパでは同じ腸管出血性大腸菌である O104 による食中毒が発生し、欧米 12 カ国で 2700 人以上が感染、ドイツ国内では 35 人の死者が出ています。最初に感染源として考えられたキュウリの生産国であったスペインでは、風評被害によって農業業界が大打撃を受け、失業率が増加してしまう可能性まで示唆されています。

前号でも触れさせていただきましたが、食肉や生鮮野菜などの食材自体についていた菌による汚染や、原因菌が食材から周辺環境に拡がり、そして環境から調理品へ汚染される二次汚染は、様々な食中毒の拡大の一因になっています。食中毒の原因菌関し、どんな食材に付着しているのか、どのような環境条件で増えやすいのかなど、正しい知識をしっかりと身につけていただくと同時に、洗浄、殺菌など、日頃の衛生への取り組みが、食中毒発生を予防する上で非常に重要になりますので、常に万全な衛生管理を心掛けていただきますよう、よろしくお願いいたします。

食品・検便検体の大腸菌の検査を実施しております。
(O157、O111、O26)
ご希望の方は弊社までお問い合わせ下さい。

先月の食中毒情報

梅雨に入り、食中毒の報道数が非常に多くなってきました。ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒が飲食店を中心に発生しました。腸管出血性大腸菌による食中毒としては、感染者数は多くないものの、O26、O145 が発生していました。カンピロバクター、腸管出血性大腸菌 O26、O145 は共に、肉類が主な感染ルートとなる食中毒菌で、食材の加熱不足や食材から調理環境への二次汚染が原因になります。食材や調理品の扱いはもちろんのこと、日頃の衛生管理をしっかりと行い、食中毒を未然に防いで下さい。

全国食中毒発生状況 (5/14～6/14 新聞発表分)

原因物質	事例	感染者数
カンピロバクター	12	168
ノロウイルス	6	152
ヒスタミン	2	133
サルモネラ	2	109
黄色ブドウ球菌	1	27
腸管出血性大腸菌(O26、O145)	2	15
その他・不明	8	220

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丁目1-7 TEL:078-582-3575 FAX:078-582-3576
阪神事業部 〒658-0026 神戸市東灘区魚崎西町 2丁目4-15 TEL:078-858-6801 FAX:078-858-6802
フリーダイヤル
☎0120-540-643
URL <http://controllabo.co.jp>

