

平成24年度

京都市

No.1

(通巻117号)

衛生環境研究所にゆーす



- 1 キノコバエ類について
- 2 チャドクガとイラガについて
- 3 生肉や加熱不足の肉料理は避けましょう!!
- 4 光化学スモッグ注意報発令について



シリーズ 仕事に懸ける（今回は 生活衛生部門（第一検査室）です）

1 キノコバエ類について

昨年、京都府下や京都市内の数か所で、キノコバエ類が多く発生し、たくさんの相談が保健センターや研究所に寄せられました。今年は市内の多くの地域で発生しているようで、同じような相談が寄せられています。

相談内容のほとんどが、朝に気が付くと家の壁や窓に沢山の黒っぽい小さな虫が付いており、家の中にも入ってくるというものです。

キノコバエ類は、梅雨の時期の明け方から午前10時くらいまでが最も発生しやすく、その場所は湿気が多い腐葉土や腐った木などが主ですが植木鉢などから発生することもあります。多量に発生しますが、おおむね2～3日でその数は減っていきます。

ヒトにとっては無害であると考えられますが、キノコバエ類の仲間にはチビクロバネキノコバエという種類がいて、網戸の目を通り抜けるほど小さいため、屋内にも侵入して不快なものです。

【対策】

- ① 大量発生する時間帯は窓やドアなどを閉め切る。
- ② 換気扇はできるだけ止める。
(屋内が陰圧になると、ドアやサッシの隙間から吸い込まれることがある)
- ③ 屋内に侵入した場合、殺虫剤（ピレスロイド系）で駆除し、掃除機で吸い取る。



クロバネキノコバエ科（メス、オス）



大量発生したチビクロバネキノコバエ

2 チャドクガとイラガについて

日本には、ガやチョウの仲間が約 6,000 種類生息しており、その中の一部は幼虫の体表に毒のある毒針毛や毒棘（ドクキョク）を持っており、それに刺されると皮膚炎などを起こすことがあります。その中でもチャドクガやイラガは最近よく発生して被害が起きています。

1 チャドクガ

成虫は年 2 回発生し、卵で越冬します。越冬した卵は 5～6 月ごろに幼虫になり、また、夏に産卵された卵は 9～10 月頃に幼虫（ケムシ）になります。幼虫は集団で活動します。エサとなるのは、チャ、サザンカ、ツバキなどのツバキ類の植物で、大量発生した場合には丸坊主になるまで食べられ、よく聞くと“ザクッ、ザクッ”という食べる音が聞こえるくらいです。チャドクガのケムシは目で見える毒の無い毛と目では見えない数十～数百マイクロンという小さな毒針毛を持っていて、数は数十万本にもものぼります。



(1 目盛=1mm)

大量に発生すると、風に飛ばされた毒針毛により、そばを通るだけでも湿疹が出る場合があります。幼虫の脱皮殻や薬剤散布後の死骸でも同じです。発生した場合には、寄生した葉や枝ごと切り取って処分するのが得策でしょう。もし、触れたことに気付いた場合、むやみに払ったり掻いたりすると折れやすい毒針毛が断片として広がり、被害が拡大します。対処はセロハンテープなどを貼って取り除くのが得策です。数時間後に触れたところが赤くなり、痒くなるようでしたら皮膚科を受診してください。



毒針毛



チャドクガの被害

2 イラガ

数種類いますが、成虫は大半の種類が年1回発生し、さなぎで越冬します。幼虫の発生は7～10月頃にみられ、集団で活動するものと単独で活動する種類があります。エサとなるのは、カキノキ、ナシ、サクラ、ウメ、アズキ、ザクロ、リンゴ、ヤマホウシなど多くの樹木で、白く透けた葉が見られる（葉脈だけが残っている）場合には、イラガの幼虫が犯人であることが多いです。イラガのケムシは、短い針のような棘（トゲ）が並んでおり、付け根の体内に毒液を貯めています。触れて棘がささった瞬間、注射器のように毒液が注入されます。寄生しているのに気付かず触れた瞬間、電撃的な痛みを感じます。数日で湿疹は治まりますが、ひどい場合は皮膚科を受診してください。



イラガ幼虫



食害にあった葉

3 生肉や加熱不足の肉料理は避けましょう!!

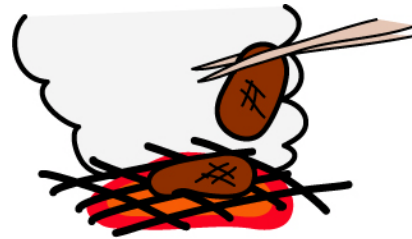
肉をユッケなど生で食べたり、加熱不十分な肉料理を食べたりすることは、食中毒の原因となることがあります。

食肉による食中毒を防ぐためには、生肉や加熱不十分な肉の料理は避け、十分に加熱することが重要です。

また、肉をつなぎ合わせた結着肉や筋切りした肉、タレ等に漬け込んだ肉、ハンバーグ等、また、牛や鶏のレバーなどの内部にも腸管出血性大腸菌やカンピロバクターなどの食中毒菌が潜んでいることがあります。したがって、内部まで十分に加熱してから食べましょう。目安は、肉の内部の温度が75度で1分間加熱することです。

例えば、ハンバーグなら、竹串を刺してみても肉汁が透明になり、中心部まで赤くなくなった状態になれば、十分加熱されています。

焼肉やバーベキュー等、自分で肉を焼きながら食べる場合も、十分加熱し、生焼けのまま食べないようにしましょう。また、生肉を扱う箸と食べる箸を区別しましょう。生肉を扱う箸は食中毒菌が付着しているおそれがあります。



「京都市の対応」

平成23年4月27日以降、富山県等の焼肉チェーン店でユッケを食べた4名が、腸管出血性大腸菌O111に感染し、死亡するという痛ましい事件が発生しました。これをきっかけに、「生食用食肉(ユッケや牛刺し、牛タタキなど)の規格基準」が設定され、平成23年10月1日から適用されています。

更に、平成24年7月1日から食品衛生法に基づき、牛肝臓(牛レバー)の生食用としての販売・提供が禁止されました。

京都市では、本年4月1日付けで京都市独自の生食用食肉取扱いに係る届出制度を施行し、取扱施設を把握するとともに、生食用食肉の適切な取扱いについて監視指導を行っています。

また、京都市衛生環境研究所では検査体制を整備し、「生食用食肉」の基準である腸内細菌科菌群についての検査を受け付けています。



4 光化学スモッグ注意報発令について

光化学スモッグは下の絵にあるように工場や自動車など人々の活動によって大気中に出される窒素酸化物や炭化水素などが太陽の紫外線によって反応し、発生する光化学オキシダントという物質群が原因となります。そのため、夏場などにその濃度が高くなる傾向があります。



(出典：環境省 エコ学習ライブラリー)

光化学スモッグ注意報等が発令されたときの注意点

- 1 屋外になるべく出ない。
- 2 過激な運動をしない。
- 3 自動車をできるかぎり使用しない。



主な被害の症状

- 1 目がチカチカする。
- 2 のどがいがらっぽい。など

症状が出たときは・・・??

- 1 室内の涼しいところに入り、安静にする。
- 2 目を洗ったり、うがいをする。

症状が軽減しないようであれば、できるだけ早く病院や診療所で診察を受けてください。

京都市では光化学オキシダントの濃度を常時監視し、光化学スモッグが発生するような場合に京都府と連携して『光化学スモッグ注意報』というかたちで市内の小中学校や保育施設等の関係施設1300箇所あまりにお知らせしています。

京都市衛生環境研究所では、市内の各大気観測局のデータの収集、解析を行い、京都府に対するデータの提供及び注意報発令時の一斉周知など連絡体制における重要な役割を担っています。

シリーズ 仕事に懸ける (4)

今回は 生活衛生部門（第一検査室） 山下 毅さん

京都市中央卸売市場第一市場の中に、生活衛生部門第一検査室はあります。

今回は、この第一検査室で働くビッグな男・山下毅さんをご紹介します。

平成23年採用の山下さんは第一検査室に配属となって今年で2年目。仕事には慣れましたか？

職場の方々の御指導の中、一年間、第一検査室での仕事を経験したことで、ずいぶん慣れることができたと思います。



第一検査室では、どんな仕事をしているのですか？

京都市の食品衛生を守るために、中央卸売市場の衛生監視や食品の精密検査（以下、食品検査）などを行っています。

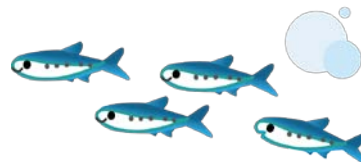
衛生監視では、一般の監視に加えて、セリが行われている早朝に、セリ場の監視を行っています。

食品検査では、京都市内に流通する食品を市民の方々が安心して口にできるように、年間の計画を立て、食品ごとに様々な項目の検査を行っています。



衛生監視と食品検査

幅の広い仕事に、最初、戸惑いはありませんでしたか？



確かに最初は衛生監視と食品検査が全くの別の仕事に見え、戸惑うことも多かったです。でも、徐々に二つの仕事の繋がりが見え始め、最近では一連の仕事であるということが実感できるようになりました。

監視業務と検査業務、この両方に関われることは、自分自身にとっても、たいへん貴重な経験になっているのではないかと思います。

京都市民の台所，中央卸売市場の早朝監視は通常1～2人で回るのでよね。
責任重大な仕事です。

早朝出勤は交代で食品衛生監視員の資格を持った職員が1～2人ずつ出勤して対応しています。土曜日や年末なども市場が開場しているときは必ず対応しています。大変に責任の大きい仕事ですが，特に，有毒な魚介類（法律で販売等が禁止されているものもあります）が市内に出回らないようセリ前の限りある時間で，並べられた魚介類を1匹ずつ魚種の確認をするのが大変です。

また，不潔なことや食品衛生法等の違反がないようにセリ場を厳しくチェックしています。中央卸売市場に入ってくる食材の量は大変に多く，市民のみなさんの食卓へ流通していると思うと責任の重さを感じます。



中央卸売市場の印象はどうでしょう？



第一検査室で働く前は昼の市場しか知らなかったのですが，早朝から多くの人が働いていて，非常に活気があることに，初めは驚きました。

もうひとつのお仕事は「食品検査」ということでしたね。
これは具体的にどんなお仕事をされていますか？



牛や豚，鶏，魚介類といった動物に使われる「動物用医薬品」というものがあります。これはその動物を病気や寄生虫から守るために使用される医薬品のことです。食用となる動物が，食品となって市内に流通する際に，この「動物用医薬品」が食品中に残っていないかどうかを調べる仕事を主に担当しています。

「仕事のやりがい」を感じるのは，どんなときですか？

検査などで生じた「問題」に対し，自分自身の知識や過去の例からその原因を予測し，解決できたときにやりがいを感じますね。

座右の銘、あるいは日ごろの仕事や生活のなかで山下さんが心がけている・大切にしているスタンスのようなものなど、あったら教えてください。

「短気は損気」ですね。

短気にならず、なにか問題が起こっても、なるべく冷静にどっしりと対処できるよう、心がけています。

お休みの日の過ごし方を教えてください。



休日は趣味に時間を割くことが多いですね。

なかでも私は野球観戦が好きで、関西の球場で試合があるときなどは、ちょくちょく足を運んだりします。

山下さんは薬剤師の資格を持ち、大学院を出て、京都市に就職したのですよね。大学院では、どのような研究をしていたのですか？

小胞体という細胞内器官の膜上に発現していて、機能未知な、あるタンパク質について、創薬ターゲットとなることを目指し、生体内機能の解析を行っていました。

(う〜ん、むずかしいですね…)

大学や大学院で学んできたこと・研究してきたことは、今、山下さんの日常や仕事のなかで、どのように役立っているでしょう？

学生時代の研究では、予想通りのデータが得られることのほうが少なく、失敗の原因が、事前の予想にあるのか、実験方針にあるのか、実験手法にあるのかななどを常に考え、試行錯誤していました。このように考える癖が、社会人となった今、検査上の問題解決に少しは役立っているのではないかと思っています。

最後に、山下さんの今後の抱負を教えてください。

京都市に働く薬獣職（薬剤師、獣医師の資格を持つ職員）の仕事は、非常に多岐に渡っているため、これからも幅広い知識や経験を身につけ、よりいっそう市民の生活に貢献できるように努力していきたいです。

ありがとうございました。

編集発行

京都市衛生環境研究所

平成24年7月 発行

京都市印刷物 第244320号

〒604-8845 京都市中京区壬生東高田町1番地の2

TEL (075)312-4941 (代)

FAX (075)311-3232

URL http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/soshiki/8-5-5-0-0_1.html