琉球大学学術リポジトリ

# 食中毒・伝染病をなくするために



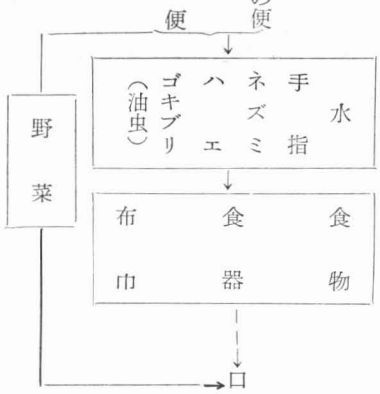
| メタデータ | 言語: Japanese<br>出版者: 琉球大学農家政学部<br>公開日: 2011-05-25<br>キーワード (Ja):<br>キーワード (En):<br>作成者: 外間, ゆき, Hokama, Yuki<br>メールアドレス:<br>所属: |
| --- | --- |
| URL | http://hdl.handle.net/20.500.12000/19969 |

# 食中毒・伝染病をなくするために

梅雨期前の清掃もすみましたが、これから本格的雨期がやつてまいりますと、この高温多湿を好む生物が繁殖して、食物を荒したり汚したり戸棚や引出しの中に糞を落したり、衣服をかじつたりするようなことがおこつてまいります。

**「食べ物に集まつてくる生物は伝染病の媒介をすることがあります。」**

ネズミ、ゴキブリ（油虫）やハエは次の経路で経口伝染病の媒介を致します。




伝染病の多くがこの高温多湿の季節にもつとも流行しやすく、もうこの頃の新聞紙上は赤痢患者の発生を報じています。従つて他のいろいろの伝染病の防止をつとめると同時に経口伝染や食中毒の防止にも十分注意をはらいたいものです。

**「毎年初夏から秋にかけて経口伝染病、食中毒が多発しています。」**

社会局公衆衛生課でまとめられた数値を参考に示します。

月別伝染病食中毒新発生患者数　1957年

| 病名＼月 | 総数 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 腸チフス | 5 | 0 | 0 | 0 | 3 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| パラチフス | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 細菌性赤痢 | 73 | 5 | 1 | 3 | 6 | 11 | 11 | 10 | 5 | 11 | 3 | 4 | 3 |
| アメーバ性赤痢 | 13 | 1 | 1 | 2 | 1 | 4 | 1 | 2 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| 詳細不明赤痢 | 49 | 2 | 0 | 0 | 4 | 11 | 14 | 5 | 0 | 6 | 3 | 2 | 2 |
| 食中毒 | 40 | 2 | 1 | 0 | 0 | 8 | 4 | 2 | 9 | 0 | 8 | 0 | 6 |

食中毒の内訳

| 種類 | 数 | 原因食品 | 数 |
|---|---|---|---|
| 細菌 | 18 | 野菜及び加工品 | 2 |
| 化学 | 0 | 魚介類 | 23 |
| 自然 | 16 | 魚肉加工品 | 6 |
| 不詳 | 6 | 獣肉加工品 | 2 |

この表にみられるように魚介類とその加工品は食中毒を起しやすい食品だといえます。従つてこれらの取扱いは十分気をつけなければなりません例えば折詰や弁当の中に入れるカマボコとか、魚のソーセージは、腐敗しやすいのですから調理の方法に気をつけ、味を濃くするとか、十分熱を通しておくとか、その取扱いに気をつけたいものです。細菌性食中毒の中では主にサルモネラ菌とブドウ状球菌による場合が多いようですが、サルモネラ菌はネズミ、ハエ、ゴキブリが仲介をいたします。ブドウ状球菌は化膿菌で調理者の傷口からうつされます。従つてネズミ、ハエ、ゴキブリ（油虫）を退治し、調理者の保健に注意しなければなりません。細菌性食中毒の他に腐敗食中毒というのがあり、食物が腐敗する時、たんぱく質が分解し、ヒスタミンが発生して一種のアレルギー性中毒を起すこともあります。

**「経口伝染病や食中毒の媒介動物を退治しましょう。」**

まず食物に集まつてくる虫にはハエ、ゴキブリ（油虫）、アリ、ノシメコクガ、カツオブシムシ、コクゾウムシ、ヒラタチャタテ、コナダニ、ショウジョウバエ、ナメクジ等が居りますが、中でも、ハエ、ゴキブリ（油虫）が主役をつとめます。ネズミ、ハエ、ゴキブリ（油虫）を退治するにはこれらの習性をよく知る事が大事です。

・（ハエ）・　幼虫は畜舎、便所、ゴミ箱、堆肥等で育ちます。夏は二週間で成虫になります。ガラスにつく白いぶつぶつは吐物で、かつ色のものは糞であります。ハエの足にはたこの吸盤のようなものがあり、そこはいつもネバネバしている上に、肢にはこまかい毛があるので、ゴミ箱で無数の菌をつけて食物にとまつたりしますですから食べ残しや食物はハエ帳の中か戸棚の中にしまうかしてこれらの虫から遠ざけましょう。ハエを退治するには畜舎は定期的に清掃することです。又、ゴミ箱には蓋をし、出来ればハエのきらいな黒にぬつてしまいます。便所の落し口、汲取口はしつかり蓋をします。成虫には油剤の殺虫

剤がありますが天井や壁に一メートル四方に約三〇CC位まいておきます。但しペンキを塗つた壁には向きません。天井でとびまわつているハエはハエ取りリボンか又は、折鶴に薬をまいてつりさげるとか、ノレンに薬をまいておくとよいものです。便所のウジを殺すには、オルソジクロールベンゾールの入つた乳剤を処法通りにうすめて用います。最初は汲取直後にまき、一週間に一回づつ薬をまきます。

・))))・ (ゴキブリ) ・((((・ 室内の暗やみに年中いるのですが特に台所の水気が多く食物のあるところに夜分、這い出してきます。食物をかじり、本の表紙やのりのついた衣料を食べます。物の隙間に巣を作ります。台所は常に乾燥するように心がけ、食物 戸棚等にかたづけましよう。戸や容器の蓋はしつかりしめておくことです。殺虫剤には油剤、乳剤、くん煙剤、粉剤などがあります。又ホウ酸をじやがいものつぶしたものとまぜてだんごをつくつて食べさせる方法もあります。然し、あきやすい虫ですから色々薬を変えていつた方が効果があるようです。

・))))・ (ネズミ) ・((((・ ドブネズミはドブの近くの穴に住みイエネズミは天井裏に住みます。ネズミは、おくびようですからもの蔭を好みますし通路はなかなかかえません。まずネズミの穴を探して、そこから約三〇センチほど離れた所のネズミの通路にわなをしかけます。あるいは殺そ剤をおきます。ネズミを殺した後は出入穴をふさぎ、ネズミの求める食物を片づけることと、ボロや紙くずも整理して繁殖場所を与えない事です。これから家を新築する際は、外からネズミが家に入つてこないような構造にすべきです。特に注意すべき所は、流しの排水管、風呂場の排水口、床下、天井の換気孔、床と土台との間等、外から浸入するのによい場所になつていますので穴あきの蓋とか、金網を適当に使うと防止することが出来ます

経口伝染病や食中毒を防止するために次の項目に注意しましよう。

①食品、食器の管理を忘らないようにしましよう
②清潔な、管理の行き届いた店で買物を致しましよう。
③野菜類はよく洗いましよう。
④調理前、食前に手を洗いましよう。
⑤水は清潔に保ちましよう。（井戸等）
⑤ネズミ、ハエ、ゴキブリ（油虫）、等の繁殖を防ぎましよう。
⑦汚染された食物はいさぎよく捨て、食器は消毒いたしましよう。
⑧大衆の食事を扱う人は定期的に健康診断をしてもらいましよう。

（外間ゆき）

# 梅雨どきのカビのいたずら……

沖縄は高温多湿の国であるが雨の時期になると殊にこの事をはつきり認識させられる。即ち閉めきつた部屋は、じめじめしてカビ臭くなり、台所の隅々、下駄箱の中、あるいは戸だなや押入れに至るまでとにかく家中がカビだらけになり、実にうつとうしい不愉快な思いをさせられる事がある。尚これらのカビは、遂には我々の日常の糧である食品にまで飛込んで来て、悪臭を発散したり腐敗させたりするのである。このように雨の季節になるとカビのいたずらが激しくなるが、一体このカビなるものは、どうして生えて来るのか、以下これ等について述べてみたいと思う。

## 一、カビという生物

カビとは、その生活の単位をなしている個体は肉眼で見る事はなかなか困難で、菌類と称する下等植物に属しているものである。このものは、沢山集合してくると肉眼でも明らかに見る事が出来る。

体形は糸状を呈しているので通常糸状菌と呼ばれている。専門的には糸状菌のみをカビというのであるが、普通に我々がカビという場合は、こんな厳密な区別はなく、飲食物に生えた微生物類をただ漠然とカビと呼んでいるようである。例えば味噌の表面や醤油の液面に白い膜が出来ている場合も、カビが生えたといつているが、実はあれはカビではなくある種の酵母なのである。

## 一、カビはどのようにして生えるか

戸だなの中に、二、三日置き忘れた御飯の表面や、餅の表面あるいはその他の食品等に、綿毛のようなカビや赤、黄、緑、青といつたように色とりどりのカビが生えて来る場合があるが、それは自然にカビが湧いて来るものではなく、カビの種子が飛んで来て、つくからである。

カビの種子は、空気中、水中、土の中、到る処にあつて、肉眼では見えないが、我々の周囲にはいろいろのカビの種子が充満しているのである。