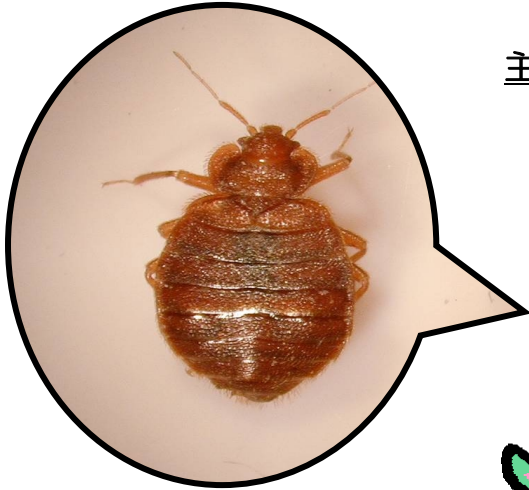


トコジラミってなあに？

トコジラミは、別名で「ナンキンムシ」ともいわれます。主に夜間活動をし、寝ている人の手足などを刺して吸血します。

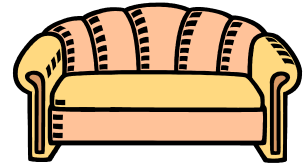


トコジラミの特徴は？

- ・成虫の大きさは5～8mmで赤褐色
- ・狭い場所に潜むのが大好き！
- ・強い光をきらう
- ・潜んでいる場所の周りは、糞(血糞)黒褐色の跡がみられる
- ・吸血しなくても1カ月以上生きる事がある

トコジラミが潜む場所は？

トコジラミは「暗くて狭い隙間」が大好きです。上に移動する習性があるため、天井に潜むことがあります。



ダンボールの隙間



壁や柱の隙間



ソファの隙間



家具の引き出し

もしも発生したら...

●発見ポイント●

トコジラミの潜んでいる場所の周りには、糞による黒褐色の汚れがあります。

●駆除しやすいようにしよう●

トコジラミの潜みやすい場所がないよう、整理整頓を行います。

●具体的な駆除方法は？●

昼間、トコジラミが潜む場所を念入りに掃除します。こまめに掃除機をかけましょう。

また、掃除機で吸い取った後のゴミはそのままにせず、すみやかに捨てましょう。

潜み場所や通り道となっている場所に直接薬剤を散布します。

(薬剤は、ゴキブリ駆除用など残留性のあるものを使います。)

●他の部屋に広げないために●

トコジラミが発生した部屋の備品などの移動や保管には注意しましょう。

駆除方法等について、お気軽にお問い合わせ下さい。
生活衛生課 環境衛生係 TEL:510-1845



○黄色ブドウ球菌による食中毒に注意！○

どんな食中毒なの？

□喫食後平均 3 時間以内に発症
(潜伏期間: 30 分~6 時間)

□嘔吐、吐き気、下痢

□通常 1 日程度で回復

□子どもや高齢者は重症化に注意



Step1 黄色ブドウ球菌が食品につく



黄色ブドウ球菌は主に健康なヒトの皮ふや鼻腔におり、特に化膿傷からは高率に検出されます。手指に傷があったり、よく洗っていない手や器具で調理したりすると、菌が食品についてしまいます。

Step2 増殖して毒素を出す



黄色ブドウ球菌がついた食品を室温で長時間保存すると、どんどん増殖し「エンテロトキシン」という毒素(食中毒の原因)を出します。この際、食品の味やにおいに変化はありません。

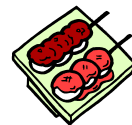
こんな食品に注意！！

□おにぎり、おはぎ、仕出し弁当等

→手で触れた後加熱せず、室温で保存しがちな食品に事故が多い。

食中毒を防ぐためには…

- ・食品は冷蔵保存する
- ・時間が経ち過ぎた食品は捨てる



Step3 加熱しても壊れない毒素



「エンテロトキシン」は 100℃・30 分間の加熱にも耐えるため、一度汚染されてしまった食品は、再加熱しても食べることはできません。

食中毒に潜伏期間あり！

原因食品を食べた

潜伏期間
(無症状)

発症!

食中毒には、原因食品を食べてから、症状が出るまでに時間差があります。この時間差を「潜伏期間」と言い、原因によって長さが変わります。

例えばノロウイルスなら約 1~2 日、腸管出血性大腸菌 (O-157 等) は約 2~7 日、A 型肝炎ウイルスは約 1 カ月もかかるなど、体内で菌やウイルスが増殖するタイプの場合は長くなる傾向があります。



ご質問等は、鶴見区生活衛生課食品衛生係 TEL510-1842 まで