季節の虫便り

◆夏突入！気を付けるべきハチの恐ろしさ！

夏が近づくにつれて様々な虫が多く見られます。その虫の中には人に危害を加える虫ももちろん含まれています。今回は、人を刺すハチ３種類についてご紹介します。

名前	スズメバチ	体長・体色	20～40㎜
営巣場所	屋根裏、壁の中、家の軒下、庭木、植え込み。	巣の特徴	球状で縦に重ねられた数個の巣板が多数の支柱で繋がれ、全体は外被で覆われる。
特徴	● 凶暴かつ好戦的で積極的に刺してくることも多い。 ● 幼虫の餌として各種昆虫、クモなどを狩って食べるほか、カエルや魚の生肉、樹液、花蜜、ジュースの缶に残った果汁などにも群がる。 ● 典型的な社会生活を営み、1つの巣に数十～数千匹の蜂が存在する。		

名前	アシナガバチ	体長・体色	11～26㎜
営巣場所	家の軒下、エアコンの室外機、庭木、植え込み。	巣の特徴	シャワーヘッドやハスの実、お椀をひっくり返したような形。
特徴	● 比較的低い乾燥した物陰や樹幹に巣を作る。 ● 基本的にスズメバチに比べておとなしい性格をしているが、巣に近づいたり触ったり、巣を刺激すると、一斉に攻撃してくるため注意が必要。		

名前	ミツバチ	体長・体色	12～13㎜
営巣場所	屋根裏や床下など閉鎖的な場所、稀に軒下や樹木の枝など。	巣の特徴	ミツバチの巣は巣板と呼ばれる鉛直方向に伸びる平面状の構造のみからなる。
特徴	● 例年3月下旬から5月下旬にかけて、2,000～3,000匹のミツバチが樹木の枝や家屋の軒下などにボール状に固まることがあり、これを分蜂と呼ぶ。巣が手狭になった際、新女王を元の巣に残し、半数ほどの働き蜂と古い女王蜂が新しい営巣場所へ移動する現象。 ● 一つの巣にいるミツバチの数は、もっとも多い時で約5万～6万匹前後。 ● スズメバチやアシナガバチに比べて毒性は弱いが、人によってはアレルギーを引き起こす。		

ハチ画像出典「日本ペストコントロール協会」

◆ハチ駆除について

ハチに刺された際に注意すべき点は、「アナフィラキシーショック」です。2020 年には全国で報告されているだけで 13 名の方がハチの刺傷事故により、亡くなっています。（厚生労働省人口動態調査参考）

巣が大きくなってしまったハチ駆除は一般の方が行うと大変危険です。今一度、家や会社周辺を調査していただき、ハチの巣があるかどうか確かめておくことが危険から身を守る手立てとなります。

ハチの巣を見かけた場合は、昭和リーブスにご連絡ください。　　＜研究室・田村朋輝＞

株式会社 昭和リーブス　フリーダイヤル　0120-64-7575

◆福知山本社　京都府福知山市篠尾新町 2-66　ＴＥＬ 0773-23-1800
◆舞鶴支店　京都府舞鶴市南田辺 72-4　ＴＥＬ 0773-75-1800
◆京都支店　京都府南丹市八木町八木野條 17-2　ＴＥＬ 0771-43-1800
◆エステック衛生検査所　兵庫県朝来市和田山町枚田 794-1　ＴＥＬ 079-670-1700
◆丹後支店　京都府京丹後市大宮町河辺 3751-1　ＴＥＬ 0772-64-5480
◆南但支店　兵庫県朝来市和田山町枚田 591－2　ＴＥＬ 079-672-1800
◆広島支店　広島市安佐南区八木 6-5-9　ＴＥＬ 082-830-2811

昭和リーブスで 検索 クリック！

SHOWA LEAVES

エステック＆リーブス インフォメーション

Vol.14 令和４年 夏号

巻頭ご挨拶

リーブスインフォメーションをご覧くださりありがとうございます。平素、皆様には大変お世話になっております。

弊社では、先般５月１６日に役員改選を行いました。前専務の退任に伴い、新専務の登用と、常務二人を新たに選任いたしました。

新しく経営層の組織を入替え、お客様サービスの更なる向上によって社業の発展を目指してまいります。

時代の変化は目まぐるしく、社内におきましても色々と改革が必要で、役員改選を機に現在見直し等を進めているところであります。

新しい体制となりましても、一番に重視しなければならないのはお客様サービスです。

特に、IT や DX といわれるようにデジタル化がますます進んでまいりますので、持っている情報をお客様に上手に早く提供することも必要で、その為に大いに活用しなければならないと考えています。

お客様サービスはマンパワーではありますが、そこにデジタルの力が加われば、サービスの向上を図ることが可能だと思います。

また、デジタルの力を活かし、効率よく仕事をすることで、余力を生み、それを外的な部分に向け、会社の発展につなげることも出来ると考えています。

社歴は創業５０年を越えますが、組織はまだまだ未熟で、十分とは言えません。役割分担が、明確でなく、指示に関しても、徹底している支店・部署とそうでないところとの差があるなど、改善しなければならないことが多いです。

更に、時代の推移と共に、情報量の増加はもとよりお客様ニーズの多様化により、商品ラインアップなども年々増え続けて以前とは状況が大きく変わっておりますので、社内環境整備の必要性を感じていますが、このことがお客様のサービス向上になると確信しており、力を注いでまいります。

末筆になりましたが、新しい役員をはじめ社員一同が一体となって、皆様のお役に立てるよう一層のサービス向上に努める次第でございます。

引き続き研鑽し業務に精励してまいりますのでご鞭撻賜れば幸甚に存じます。

株式会社　昭和リーブス
代表取締役　藤岡良彦

新役員のご紹介

このたび、専務取締役に就任いたしました**矢野善継**と申します。このような大役を仰せつかり、大変身の引き締まる思いでございます。

これからの社会を生き残るには、お客様の満足度を今以上に高めていかなければなりません。課題は多くありますが、どんな小さなことでも一つ一つ解決し、全員参加の強靭な組織を作り上げていく所存です。是非、今後とも変わらぬご支援お引き立てを賜りますようお願い申し上げます。

誠に簡単ではございますが、就任の御挨拶とさせていただきます。

このたび、5 月 16 日付けで常務取締役に就任いたしました**藤岡信和**でございます。非常に光栄であると同時に、重責を痛感しております。

微力非才の身ではございますが、これまで以上に、お客様の期待にお応えできますよう全力を傾注し、誠心誠意業務に取り組む所存です。

今後とも変わらぬ、ご支援お引き立て賜りますようお願い申し上げます。

令和 4 年 5 月 16 日常務取締役に就任いたしました**西谷朋巳**です。

主に企業様、個人事業主様を対象に害虫駆除を始め、モニタリング管理や微生物検査、検便検査などを行い、皆様の作業環境の衛生管理や従業員様の健康管理に携わっています。

側面からではございますが事業主様の発展に寄与出来るように、また人と人との繋がりを大切にしながら従業員共々取り組んで参りますので、今後とも宜しくお願いいたします。

あらゆる要望にお応えするため、こんな業務もやっています！

◎シロアリ駆除、床下換気扇取り付け、調湿材（炭）敷設などの床下改善業務
◎ペストコントロール業務（昆虫モニタリング調査、害虫害獣の駆除や防除）
◎検便検査（ノロウイルス検査含む）、食品検査など幅広い微生物検査
◎殺菌施工、殺菌剤等の販売　◎ＨＡＣＣＰ支援　◎食品表示診断
◎異物同定検査　◎空気環境測定業務　◎文化財の燻蒸業務　など

◆カンピロバクター食中毒を予防しましょう◆

◆発生件数は年間どれくらい？

カンピロバクター食中毒の発生は、コロナ渦以前では年間 2000 件程度、以降でも年間 700～1000 件程度の報告があります。

厚生労働省によると、「新鮮」などとアピールし販売した鶏肉を使用した寿司が原因で、500 人程度がカンピロバクター食中毒を発症したとのデータもあります。新鮮だから安心というものではなく、鶏肉を扱う事業者は、中心部までの加熱が必要であることを十分に認識する必要があります。

◆原因となる食品は何？

感染源として、生の状態や加熱不足の鶏肉が疑われるケースが多いです。ただし、健康な牛の肝臓でもカンピロバクターが存在していることがあるため、平成 24 年には牛の肝臓の生食販売が禁止されました。

そのほか、不十分な殺菌による井戸水、湧き水などが感染源になる事例も国内で発生しています。

◆カンピロバクター食中毒の症状

症状については、下痢、腹痛、発熱、悪心、嘔気、嘔吐、頭痛、悪寒、倦怠感などであり、他の感染型細菌性食中毒と似ています。

多くの患者は１週間ほどで治癒します。死亡例や重篤例は稀ですが、乳幼児・高齢者、その他抵抗力の弱い方では重症化する危険性もあり、注意が必要です。潜伏時間は、一般に１～７日間とやや長いことが特徴です。

また、カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があることが指摘されています。

◆ギラン・バレー症候群とは？

ギラン・バレー症候群は、末梢神経が障害されることによって発症します。カンピロバクター腸炎後に起こるケースでは、カンピロバクターに対する抗体が自身の末梢神経を攻撃してしまうことにより発症することが分かっています。

症状の多くは発症後４週間ほど経つと徐々に改善に向かい、半年～1 年ほどで元の状態に戻っていきます。しかし、急激に重症化するケースもあり、発症者の 20%は 1 年後でも何らかの神経障害を残し、2～5%の方は命を落としているのが現状です。

◆具体的な感染対策は？

①食肉を十分に加熱調理（中心部を 75℃以上で１分間以上加熱）することが重要です。
具体的には未加熱又は加熱不十分な鶏肉料理を避けましょう。

②二次汚染防止のため、食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を行いましょう。

③食肉を取り扱った後は、十分に手を洗ってから他の食品を取り扱いましょう。

④食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌を行いましょう。

これからの季節はご家庭におけるレジャーでも、食肉を取り扱うことが多くなります。生肉と焼いた肉、それぞれ専用のトングを用意するなど、十分に気を付けて楽しく過ごしたいですね。

＜エステック衛生検査所・藤本まどか＞