

ほかんけんだより

Vol.3 2013年12月

INDEX

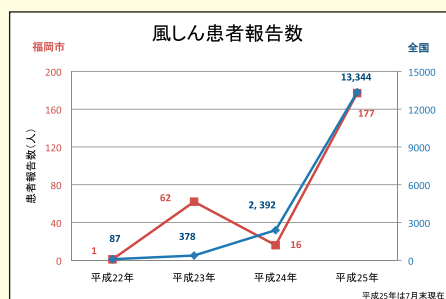
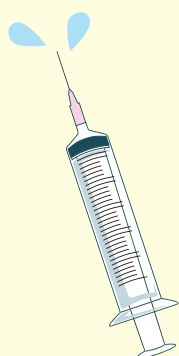
○ 風しんの流行について…P1 ○ まもる一む福岡について…P1 ○ 調査研究紹介…P2/P3 ○ 市民交流コーナー…P4

TOPICS トピックス

風しんが流行しています!!

平成25年は、風しんが全国的に流行しており、福岡市の患者報告数も昨年に比べ大幅に増加しています。風しんとは、風しんウイルスによる病気で、感染者から排出される飛沫(咳やくしゃみ等)からウイルスに感染します。主な症状は、発熱・発しん・リンパ節の腫れ等です。また、妊婦が感染した場合は出生児が先天性風しん症候群を発症する可能性が

あるため、妊婦の感染予防には特に注意が必要な病気です。予防には、ワクチンを接種し、風しんに対する免疫を獲得しておくことが最も有効です。保健環境研究所では、風しんの抗体検査を実施しています。(受付および採血は各区保健福祉センターで行っています。)従来は、妊娠を希望する女性を対象に検査を実施していましたが、平成25年度は、妊娠中で抗体が十分でない女性の配偶者も受検できることとなりました。平成25年5月～7月の風しん抗体検査状況は、受検者数が1,639人であり、そのうち、抗体が十分ではなくワクチン接種が推奨される方は、全体の22%でした。妊娠を希望する女性は、妊娠前に風しん抗体検査を受け、抗体が十分でない場合はワクチンを接種しましょう。



福岡市風疹患者報告のグラフ



まもる一む福岡に おいでください!

まもる一む福岡は福岡市保健環境研究所 1F にある、保健衛生や環境問題についてこどもから大人まで楽しく学べる体験型学習施設です。

生きた化石と言われるカブトガニや、福岡の川に住む在来種の魚などの生き物を間近で観察できるほか、今話題の再生可能エネルギーやセアカゴケグモ、食品添加物や食中毒など様々なテーマについて学ぶことができます。

また、毎週土曜日には工作教室などのイベントも開催しています。

団体で利用の場合は、ご要望に応じてプランを提案させていただきます。

体験しながら学べる施設、まもる一む福岡へ是非一度お越しください。



カブトガニ観察の様子



顕微鏡でミクロの世界を観察!

TEL 092-831-0669

まもる一む福岡

検索

検索してね



調査研究紹介

環境

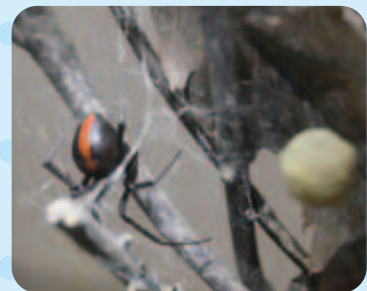


セアカゴケグモについて

保健環境研究所では、福岡市内に生息し問題となっているセアカゴケグモ・ハイイロゴケグモの実態を把握し、効果的な駆除や市民への情報提供を目的に、平成 24 年 11 月より市内での分布状況や生態等について調査研究を行っています。その一環として平成 24 年 12 月より厳重に管理された施設の中で、生態の調査研究を行っています。

本研究の結果、本市に生息しているセアカゴケグモが、他都市で発見されているゴケグモ類と同様の毒を有していることを確認したほか、周辺環境に生息しているゲジやハサミムシ等の生物がセアカゴケグモの幼体を捕食することを確認しております。また卵のうへの効果が表示されている一部の殺虫剤について、その有効性を確認しております。

保健環境研究所では、今後も効果的な駆除方法等の情報を市民の皆様や関係機関へ提供し、ゴケグモ類の分布拡大を防ぐとともに、被害の発生防止に努めてまいります。



セアカゴケグモ



ゲジ



ハサミムシ

保健



鶏肉に付着する食中毒菌を調査しています。

日本には卵や魚などの畜水産物を生で食べる文化がありますが、特に九州では飲食店や小売店で「鶏たたき」や「鶏刺し」といった生の鶏肉料理が提供されています。生の牛肉や牛レバーは、血便など重篤な症状を引き起こす腸管出血性大腸菌（O157など）による食中毒が起こらないように、ユッケなどに使用する生食用牛肉の基準設定や牛レバー刺しの提供禁止など、食品衛生法で厳しく規制されていますが、鶏肉については同様の規制がありません。しかし、鶏肉に高率に付着しているカンピロバクターは、食中毒の原因菌として常に上位に位置しています。私たちは市販されている鶏たたきなどについて、食中毒を引き起こす菌の付着状況を調査しており、カンピロバクターやサルモネラで1割程度、リステリアでは3割以上の率で検出されることを確認しています。生で提供される鶏肉については、今後国による規制も検討されていますが、消費者自身が食に関する正しい知識を身につけ、安全な食品を選択することも大切です。



鶏肉の生食にはご注意ください！

食品

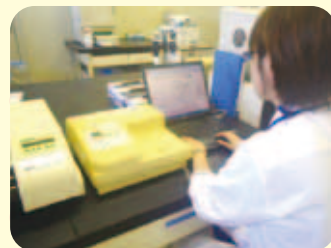


食品の『アレルギー表示』が正しく表示されているか確認しています。

昨年12月、東京都の小学校で食物アレルギーのある女兒が給食を食べ死亡した痛ましい事故がありました。福岡市においても食物アレルギーによる事故が毎年のように発生しています。

そこで、保健環境研究所では、食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して、表示義務のあるえび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生の7品目(特定原材料)について、年間約50検体の抜き打ち検査を行っています。

平成24年度は、5検体の違反があり、保健福祉センターが製造所や販売店に対し商品の回収や指導を行っています。



特定原材料の検査をしている様子

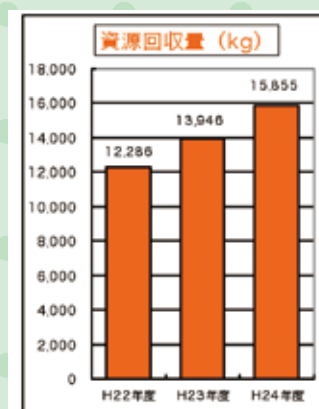
廃棄物



鉄・アルミ以外の新たな資源回収に取り組んでいます。

市内で排出された燃えないごみは、主に資源化センターで破碎され、鉄、アルミ、可燃物、不燃物に選別されます。鉄、アルミ以外の金属類は、不燃物などに混入したまま、埋立処分されています。

保健環境研究所では、資源化センターや埋立処分場に搬入された燃えないごみから、金や銅、レアメタルなどが含まれるコード類や基板などを、ごみの受入時に選別・回収する取組をモデル事業として行っています。この取組は、これまで埋立処分されていたものを資源として循環させることで、環境負荷の低減、循環型社会の構築や埋立処分場の延命化などに貢献するもので、平成24年度は、コード類や基板、銅管など約15,800kgを回収し、資源として循環することができました。



回収した基板

