



# 生活衛生ニュース

June 2017  
Vol. 4 / No.6 (通巻42号)

発行：(株) 静環検査センター  
静岡県藤枝市高柳2310番地 tel.054-634-1000 fax.054-634-1010

## 家に住むダニ ～小さくて厄介な居候～

ダニは、命名されているものだけでも全世界で5万種以上存在し、ほとんどの種類は自然界の中で生活していますが、ごく一部のダニは家屋内に生息し、ヒトに対して様々な影響を与えています。家の中に生息するダニは20種類以上確認されていますが、今回は特に問題となる4種類のダニとその駆除方法について紹介します。

### 1 ヒョウヒダニ(チリダニ)

家の中の生息数が最も多いダニで、特にコナヒョウヒダニとヤケヒョウヒダニが多く、室内の生息ダニの80～90%に及びます。ヒトを刺すことはありませんが、死骸、抜け殻、糞等がアレルギー疾患(鼻炎、気管支喘息、結膜炎等)の原因として問題となります。室内に生息しているダニを吸い込むだけでなく、食品中で増殖し、喫食により取り込まれることもあります。開封したホットケーキ粉やお好み焼き粉を室温保管すると、袋に入り込んだヒョウヒダニが繁殖を繰り返し、この粉で料理をした食品でアレルギーを起こすケースがあります。ダニは加熱調理時に死滅しま



すが、加熱後もアレルギー物質としての活性は維持されます。写真のコナヒョウヒダニは、ア

レルギー疾患の原因となったお好み焼き粉から検出された個体です。この粉は、ダニが粉と同量になるくらい繁殖が進み、色もクリーム色になっていました。

このダニはアレルギー源として問題となるだけでなく、家の中で大繁殖することにより、小さなダニを餌とするツメダニが増え、刺咬による被害が発生することもあります。

### 2 コナダニ

主に食品(粉製品、お菓子等)、医薬品、カビ等の中で繁殖するダニです。体に毛が生えており、特にケナガコナダニは毛が長く、食品等で発見される確率が高く、大繁殖するとアレルギーの原因にもなります。湿った畳等にも生息し、大発生した場合には、ツメダニが増え、噛みつかれる被害が起こることもあります。

### 3 ツメダニ

ツメダニは、本来、小さなダニや昆虫を餌にしていますが、ヒョウヒダニ等が大繁殖するとツメダニも増え、ヒトが被害にあうこともあります。主に柔らかい部分(腹、内股、尻等)を刺し、組織液を吸引します。刺された部位は、赤い皮疹となり、かゆみが1週間ほど続き、皮疹は、その後、茶褐色に色素沈着し、1ヵ月以上残ります。

### 4 イエダニ

本来はネズミ寄生のダニですが、家にドブネズミやクマネズミの巣がありこのダニが発生するとヒトの生活空間にも出現

し、ヒトが吸血被害にあうことがあります。刺された場合は、赤く腫れて、痒みが続きます。イエダニの近縁種で鳥類寄生のワケモヤトリサシダニも、家の軒先や近くに鳥の巣があると、イエダニと同様、ヒトに寄生することがあります。

### 5 ダニの駆除方法

これらのダニは、いずれも温度25～30℃、湿度60～70%で最もよく繁殖するので、高温・高湿度の6～9月に被害が出ることが多くなります。ダニを殺すには60℃以上の熱にさらす必要があるため、現実的には、家の中のダニを撲滅するのは不可能です。ダニの数を減らす対策としては、こまめに掃除機をかけダニ本体とチリダニの餌となるフケやほこりを吸い取る、布団や枕を定期的に天日干し乾燥させること、換気やエアコンで湿気をこもらせないことなどが挙げられます。また、ダニの体長は1mm以下で狭い隙間から侵入しますので、お好み焼き粉等の食品の袋を開封後は、ダニの侵入防止、混入ダニの繁殖防止のために冷蔵庫で保管することが重要です。ツメダニ等は、市販の殺虫剤もよく効きますが、餌となるチリダニやコナダニの生息数を減少させる対策も必要となります。イエダニ類の被害にあったときは、根本原因であるネズミや鳥の巣の排除が有効な対策となります。

(文責：川森 文彦)

(参考資料)

- 1) 高田伸弘：病原ダニ類図鑑、p154-194、金芳堂(1990)
- 2) SADI 組織委員会：ダニと新興再興感染症、p101-104、全国農村教育協会(2007)

表 室内のダニの概要

種類	成虫の大きさ	色	主な生息場所	餌	ヒトへの被害
ヒョウヒダニ(チリダニ)	0.3～0.4mm	乳白色、口器と足は薄褐色	布団、枕、カーペット、ソファ、畳	ほこり、ヒトのフケやアカ等	ダニの死骸や糞がアレルギーを引き起こす。大発生によりツメダニが増える
コナダニ	0.3～0.5mm	半透明	食品、医薬品、畳、カーペット	様々な食品、医薬品等	大発生によりツメダニが増える。
ツメダニ	0.3～0.5mm	黄色～淡褐色	カーペット、畳	小ダニや小昆虫	増えるとヒトを刺し体液を吸う
イエダニ	0.6～1.0mm	白色	ネズミの巣	ネズミの血液	宿主の死亡あるいは大量発生によりヒトを吸血

# 食肉についての法的規制

## ～食の安全確保のために～

日本の食肉消費量は、1960年度は年間1人当たり5.2kgでしたが、2015年度には30.7kgと約6倍となり(注1)、今や食肉は国内の食卓における食材の主役となっています。

一方、O157、カンピロバクター、サルモネラ、E型肝炎ウイルス、寄生虫などに汚染された食肉による食中毒は毎年多く発生しています。そのため、国は食肉の取り扱いについて、表1に示す規制を定め健康被害の防止を図っています。

今回は、食肉をめぐる健康被害とその対応についてご説明します。

### 1 食肉の取り扱いに関する法律の概要 (1)と畜場法(\*1)

馬、牛、豚、めん羊、山羊の食肉は、知事の許可を受けたと畜場において、獣医師

による検査を受ける必要があります。病気に感染しているときは食肉にはできません。

#### (2)食鳥検査法(\*2)

「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」のことで、鶏、あひるなどの食鳥の検査などについて定めています。病気に感染している鳥は食肉にできません。

#### (3)BSE特別措置法(\*3)

「牛海綿状脳症対策特別措置法」といって、平成13年に国内で発生した牛海綿状脳症(BSE)を撲滅するための法律で、BSEにかかった牛は食肉にできません。BSEの牛の肉を食べると年月を経て認知症に似た症状の病気になる可能性が高いといわれています。

#### (4)食品衛生法(\*4)

飲食に起因する健康被害などを防止するために食品営業許可、食品ごとの規格や取り扱いの基準などを定めています。

### 2 規制の強化と緩和

食肉による健康被害を防止する観点から、食肉の取り扱いなどに関する法律が近年改正されています(表2)。

### 3 食中毒等健康被害(\*5)

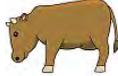
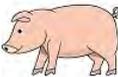
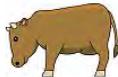
食品による健康被害に対処するための法的な規制の強化等について前段で述べましたが、食肉を原因とする食中毒等の健康被害はこれだけではありません。食肉は、毎年食中毒事件数ナンバー2のカンピロバクターをはじめとしてサルモネラ、エルシニアなどの食中毒菌に汚染されている可能性が大きく、また馬さしを生食で食べることによる寄生虫のサルコシステイス・フェイヤーによる食中毒など多くのリスクがあります。おいしく栄養価の高い食肉を、その危害要因をよく理解して安全に食べましょう。(文責：村松 芳貴)

注1：農林水産省食料需給表

表1 食肉動物に関する法律と食中毒等健康被害の内容

法律 食肉動物	と畜場法(*1)	食鳥検査法(*2)	BSE特別措置法(*3)	食品衛生法(*4)		食中毒等健康被害(*5)	
				生食禁止	調理等基準	内容	対策
牛	固有の病気 排除	—	BSE排除	生食禁止	あり	食中毒菌 寄生虫	加熱 凍結
馬		—	—	—	—		
豚		—	—	生食禁止	あり		
羊、山羊		—	—	—	—		
鶏	—	固有の病気排除	—	—	—		
その他	—	—	—	—	—		

表2 最近の食肉に関係した法律改正

規制内容	改正時期	改正の経緯	改正内容
牛肉の生食提供の制限(食品衛生法) 	平成23年10月	<ul style="list-style-type: none"> <li>富山、福井、神奈川の焼肉チェーン店において牛肉の生食提供による腸管出血性大腸菌O157、O111による食中毒が発生し、死者4名ほか多数の患者発生(平成23年4月)</li> <li>以前から牛肉を原因とする食中毒は多件発生、症状の重い場合が多い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生食提供原則禁止</li> <li>生食用として飲食店で提供あるいは店舗で販売するには、厳格な加工、保存、調理の基準による取り扱い義務付け</li> </ul>
豚肉の生食提供禁止(食品衛生法) 	平成27年6月	<ul style="list-style-type: none"> <li>平成17年10月「感染症の予防及び患者に対する医療に関する法律」の改正、E型肝炎が4類感染症に指定後、診断医師からの届け出件数増加</li> <li>感染源は豚、イノシシ、シカなどの肉と推定</li> <li>これらの動物の肉のE型肝炎ウイルス保有調査でウイルス保有率が高い</li> <li>E型肝炎感染は豚などの食肉の摂取によると推定</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>飲食店での提供…中心部の温度を63℃30分以上加熱</li> <li>店舗で販売…消費者に中心部までの十分な加熱が必要なことを周知</li> <li>なお、牛のレバーについても上記と同じ基準で生食禁止(平成24年7月)</li> </ul>
BSE検査対象の見直し(BSE特別措置法) 	平成13年10月	BSEが人に病気を起こすことが疑われるため検査開始決定	BSE検査対象の推移
	平成25年7月	発生防止対策が進み国内の牛がBSEにかかる可能性低下	全頭
	平成29年4月	<ul style="list-style-type: none"> <li>国際的に、日本はBSE清浄化と認定</li> <li>発生する可能性はほとんどなくなる</li> </ul>	48か月齢を超える牛 特有の症状がありBSEが疑われる牛以外は検査しない(原則検査せず)

## お問い合わせ

TEL 054-634-1000 FAX 054-634-1010  
http://www.seikankensa.co.jp

最新の分析機器と高精度な技術で暮らしの安心、安全をサポートする

株式会社 静環検査センター

静岡県藤枝市高柳2310番地