



毎日、暑い日が続きますが、いかがお過ごしですか? 気象庁から、2017年の夏は猛暑になり、残暑も厳しくなるとの予報が発表されていました。こんなに暑いと、厨房での作業は過酷さを増していきます。この機会に涼厨仕様の厨房機器の導入やエアコンの増設を検討されるのは如何でしょうか? いつでもご相談受け付けています!!

★★★ STOP THE ヒアリ ★★★

これまで、日本では侵入が確認されていなかった、強い毒を持つ南米原産の「ヒアリ」が、神戸港で初めて確認されてからおよそ1か月たちました。ここ最近では、ヒアリが巣を作り、繁殖までしていた事が発見され、不安が広がっています。漠然と不安に感じるのではなく、正しい知識をもって対処できるよう、「ヒアリ」について調べてみました。

■ヒアリってどんなアリなの?

ヒアリは漢字で火蟻と表され、赤茶色の小型のアリで、腹部は濃く黒っぽい赤色です。体調は2.5ミリ~6ミリと大きさにばらつきがあり土でアリ塚を作って住むこともヒアリの特徴です。極めて攻撃性が強いとされており、刺された際には、アルカロイド毒により、熱感を伴う非常に激しい痛みを覚え、水疱状に腫れ、その後、膿が出ます。



■ヒア리를発見したら?

まずは地方環境事務所に連絡をしてください。また駆除方法としては3つの方法が挙げられています。

1. 熱湯をかける
2. 殺虫剤を撒く
3. ベイト剤をおく

最後のベイト剤を置く処置は、ほかのアリまで死滅し生態系を乱す可能性があるとして、国は対策の変更を検討しているそうです。



■万が一刺されてしまったら?

☆刺された直後の対処

20分~30分程度は安静にし、体調の変化がないか注意しましょう。軽度の症状のみであり、症状が悪化する様子がなければ、ゆっくりと病院を受診しても大丈夫です。

☆容態が急変したとき

症状は急速に進むので、とにかく一番近い病院を受診します。(救急受け入れのある病院であればなお良い)「アリに刺されたこと」「アナフィラキシーの可能性のあること」を伝えすぐに治療してもらいます。

■さいごに……。

先日、とある学校さんの給食室で室内に大量のアリが侵入したとして3日間の給食停止にしたというニュースが報道されていました。幸い、このアリが「ヒアリ」だったわけでもなく、給食にアリが混入したとの報告なかったようですが、アリの侵入経路を特定し侵入を防ぐよう対策をとるために大事をとっての給食停止だったようです。普段から、虫などの侵入に対して、意識を高く持ち、室内だけでなく、厨房周辺の環境までしっかりと気を配り、発生の時点で対策をするのが、虫の侵入に対しては一番有効ではないでしょうか? 忙しくてそこまで、手が回らないという方はプロの害虫駆除業者さんに相談するのもひとつです。

— 出典:環境省HP —

ガス回転釜活用セミナーのご案内

- ① スチコンと釜を組み合わせた調理、比較調理。
- ② 災害対策で、ガス釜を使ってご飯を炊く実演。
- ③ 基本のメンテナンスも紹介。

開催日:平成29年8月25日(金)

場所:東邦ガス(株)業務用ガス機器ショールーム

電話:052-852-6370

毎日何気なく使っている

ガス回転釜をもっと活用したい!!

そんなあなたにぴったりなセミナーです。

時間:13:30~16:30(受付/13:00開始)

住所:〒467-0808 愛知県名古屋市瑞穂区高田町5丁目2-3

参加費:無料



★参加ご希望の方、詳細のお問い合わせはアーテック倶楽部事務局までお問い合わせ下さい。

フリーダイヤル:0120-842-581

フリーFAX:0120-842-860

共催:東邦ガス株式会社、服部工業株式会社、株式会社アーテック