FLORA NEWS

October 2018

台風 21 号および北海道胆振東部地震により、お亡くなりになられた方々のご冥福をお祈り申し上げますとともに、被災された皆様に対しまして、心よりお見舞い申し上げます。また、１日も早い復旧・復興を心よりお祈り申し上げます。

◆ 期間 ：10月１日（月）～ 11月30日（金）

♪ アイフローラ ♪
秋の５%還元
キャンペーン
１０月１日よりスタート

●対 象 商 品
『アイフローラ』※ｺｯｶｽﾄﾞﾘﾝｸなど他商品は対象外

●ご注文単位
１ケース（12 缶入）単位
※リピート購入のみ(新規購入は対象外)

●ご注文方法
FAX ご注文用紙にてお申し込み下さい
※ホームページ経由でご注文の場合は、金額が変わりますので
その他特記事項にキャンペーン価格のご入力をお願い致します。

１包に7,500億個のヒト由来超乳酸菌

エンテロコッカス
AD 株 101 は
超エリート乳酸菌

顆粒タイプなので、お料理に
も使えて家族で乳酸菌
がとれる♪

ヒト由来の超乳酸菌

１包にヨーグルト
約7ℓ
の乳酸菌

《参考》キャンペーン税込価格表

	普及店（10%）	特約店 販売店（25%）	特約店 販売店（30%）	代 理 店 地域販売店（40%）	代理店（42%）	代理店（43%）	代理店（44%）
アイフローラ １ケース(12 缶)	￥182,833	￥152,361	￥142,203	￥121,888	￥117,825	￥115,794	￥113,762
	代理店（45%）	総代理店 総販社（50%）	総代理店（51%）	総代理店（52%）	総代理店（53%）	総代理店（54%）	総代理店（55%）
アイフローラ １ケース(12 缶)	￥111,731	￥101,574	￥99,542	￥97,511	￥95,479	￥93,448	￥91,416

注）上位店様へのフィー支払金額は、ポジション価格から 5%引いた税抜価格を基に算定されます。

秋の食中毒にご注意下さい!!

食中毒といえば夏と思われがちですが、暑さが落ち着く９月～10月のこの時期に多く起きています。夏バテして体力が落ち、免疫力が低下しているところに、大きな気温の変化も加わり体調を崩しやすくなります。秋は行楽シーズンで、バーベキューや運動会、お祭りなど屋外の食事が増えることも食中毒が起きる原因です。

●食中毒とは、食品、添加物、器具、容器などが起因となる健康被害の事です。

※病因物質により下記のような分類がされています。

細　　菌	・感染型：細菌の体内増殖によるもの ・毒素型：食品中で細菌が増殖し、産生した毒素によるもの
ウイルス	・ノロウイルス ・その他のウイルス
寄 生 虫	・アニサキス、クリプトスポリジウム、クドア・セプテンプンクタータ ・その他の寄生虫
化学物質	・鉛、ヒ素、有機リン製剤、ヒスタミン、その他
自 然 毒	・植物性：毒キノコ、毒草類 ・動物性：フグ、麻痺性貝毒、その他

＊食中毒の原因として最も多いのは細菌やウイルスによる感染性のものですが、秋にはキノコやフグなどの自然毒によるものが増えてきますので注意が必要です。

●秋に注意したい食中毒

※経口感染：病原微生物の混入した飲食物などを摂取するなどして口を通して感染すること。
※糞口感染：感染者の糞便や嘔吐物が手指を介して経口摂取される場合を特に糞口感染といいます。

原因細菌・ウイルス	特 徴 や 主 な 原 因 食 品 な ど	
カンピロバクター菌	牛、豚、鶏や犬・猫などのペット類など多くの動物が保有しています。中でも鶏の保菌率が高いです。	生や加熱が不完全な状態の食肉（鮮度は関係ない）
腸管出血性大腸菌	大腸菌は人や家畜の腸内に存在していて、その多くは無害でが、ヒトに下痢などを引き起こすものを病原性大腸菌といいます。病原性大腸菌のうち毒素を産生するものを腸管出血性大腸菌と呼びます。代表的なものにO-157があります。	生や加熱が不完全な状態の食肉（鮮度には関係がない） 洗浄・消毒不足の野菜、漬物など
サ ル モ ネ ラ 菌	牛、豚、鶏や犬・猫などのペット類、爬虫類や両生類が保有しています。鶏の保菌率が高く、鶏肉や鶏卵の汚染率が高いです。	生や加熱が不完全な状態の食肉や生卵 ※加熱が十分でない場合、発症しやすくなります。犬や猫などのペットから感染することもあるため、動物に触れた後は忘れずに手を洗いましょう。
腸炎ビブリオ菌	海(河口部、沿岸部)に存在している。 真水や酸に弱く、熱にも弱い。	生魚や貝など、主に魚介類が原因です。また、生の魚介類を調理した後、調理器具や手指などを介して汚染された食品でも食中毒が発生します。
ウ ェ ル シ ュ 菌	ウェルシュ菌は、土や水の中、健康な人や動物の腸内など自然界に幅広く生息している細菌。特に牛・鶏・魚が保菌していることが多く、注意が必要です。	無酸素状態でも増殖します。煮込み料理が原因となるケースが多く見られます。カレー、シチュー、スープなどを大量に調理する施設などで発生することもあります。時間をおいてから食べる場合は鍋のまま常温で放置せず、速やかに冷蔵庫に入れましょう。
ノ ロ ウ イ ル ス	河川などの環境中に存在している。 河口部で養殖されたカキや漁獲されたハマグリなど二枚貝の中腸腺に吸収されるため、二枚貝が原因食品となるケースが散見されます。	感染者の糞便や吐物に直接・間接的に汚染された物品類や食中毒としての食品類があり、主に経口感染です。 1年を通じて感染性胃腸炎を引き起こす（特に冬季に流行する）
自　　然　　毒	植物型と動物型に別れます。	食中毒を起こすキノコは、ツキヨタケ、クサウラベニタケ、テングタケなどです。秋の旬を迎えるキノコやふぐに注意しましょう。キノコ狩りで採取したキノコも、安全だと鑑定されたもの以外は食べないようにしましょう。また、ふぐによる食中毒は致死率が高く、素人判断での調理は禁物です。

■家庭でできる食中毒予防

- 消費期限表示等の確認
- 器具、フキンは洗って消毒
- ゴミはこまめに捨てる
- 冷蔵庫や冷凍庫で保存
- 長時間室温で放置しない
- 温め直しは 75℃以上
- 加熱の目安は中心部分の温度が 75℃で１分以上
- 時間が経ちすぎたり、少しでも怪しいと思ったら思い切って捨てる
- 食事前の手洗い
- こまめに手を洗う
- 肉、魚は分けて包む

☆このような事に気をつけて、美味しく楽しく秋を楽しみましょう

原因細菌・ウイルス	症状	潜伏期間
カンピロバクター菌	水溶性の下痢、腹痛、発熱、吐き気、嘔吐、頭痛など	2～5日程度
腸管出血性大腸菌	激しい腹痛、水溶性の下痢もしくは血便。但し症状が軽い場合や出ない場合もある	3～8日程度
サ ル モ ネ ラ 菌	激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐	6時間～72時間程度
腸炎ビブリオ菌	激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐	8～24時間程度
ウ ェ ル シ ュ 菌	水様性の下痢、軽い腹痛	6～18時間程度
ノロウィルス	吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱	1日から2日間程度

アイフローラは、
フェカリス菌、ラクトバチルスロイテリー菌など
腸内細菌を配合したヒト由来の乳酸菌加工食品です!!

**腸内環境を整えて、細菌やウイルスに強い
カラダを作りましょう!!**