

KSN 通信 VOL.208

こんにちは。いつも弊社をご利用いただき、誠にありがとうございます。

今の時期は食中毒が気になりますが、加熱しても死滅しない菌があるのはご存じでしょうか。そのひとつセレウス菌は、土壤や空気中に広く存在する好気性細菌で、米・麦等の穀物、農産物を汚染するものです。増殖至適温度は 28℃～35℃ですが、10℃～48℃でも増殖し耐熱芽胞を形成するため、穀類等が原料の食品は緩慢冷却を避けて調理後保温庫で保温する、小分けにして速やかに増殖温度以下まで冷却して保存する等の対策方法を知っておくことが重要です。

■ KSN ニュース

■ エコアクション 21 の認証・登録中間審査に適合しました

エコアクション 21 の認証・登録事業者は、認証・登録日から 2 年以内には更新審査を、その間には中間審査を受けなければなりません。先般、本社・大阪支社、ならびにグループ会社であるサスティナブルジャパン株式会社を含めて中間審査を受け、無事適合と認めていただけました。



◆エコアクション 21 ホームページ (<http://www.ea21.jp/>)

■ KSN からのお知らせ

■ 排ガス測定(自社測定)の実施及び結果について

先般実施しました弊社炭化処理施設の排ガス測定(自社分析)の分析結果(下表)について、今回も国の規制基準を十分に下回る結果を得ることができました。今後もダイオキシン類対策特別措置法に基づいた排ガス測定(自社・行政測定)を実施し、環境に配慮した運転に努めます。過去の測定結果につきましては、弊社ホームページ上にて隨時お知らせしています。



排ガス測定結果(自社測定)

| ダイオキシン (Ng-TEQ/m ³ N) | ばいじん (g/m ³ N) | 硫黄酸化物 (ppm) | 塩化水素 (ppm) | 窒素酸化物 (ppm) |
|-------------------------------------|------------------------------|----------------|---------------|----------------|
| 0.034 | <0.01 | <1 | <4 | 15 |