

特集：ノロウイルスを含む感染性胃腸炎

巻頭言

あけましておめでとうございます。本年もよろしくお願いいたします。

毎年同じ始まりですが、マルマは1月が決算期で来期に向けての経営計画を準備する月となります。また来期は設立60年となり、新たな長期5か年計画を併せて発表する年です。マルマをこの先20年継続成長する会社とするために、土台と成る5か年計画を作ろうと思います。その為に、まず二つの課題を解決しなければいけないと考えています。

まず一つ目が、労働環境向上の為に、パワハラを含めたハラスメントの追放です。先月号でお話ししましたが、コロナの3年間で2件のパワハラ問題が発生しました。個別の問題は解決しましたが、今後永続的に起こらない対策が必要で、その対策は意識改革のための継続した教育です。階層別は無論のこと、両方向の教育、つまり何がパワハラで何がパワハラでないのかを全社員に認識してもらうことです。それが無いために「腫れ物に触るかのような若手指導」になったり、また「嫌な仕事を指示されるとパワハラだ」と云ったり、これでは真っ当な経営は出来ません。若者の早期離職が増えていると云われますが、これにビビって指導が出来ないのなら、もう仕事など出来ません。会社は他人の集まりです。お互いに配慮し相手を尊重して、はじめて良い職場環境が生まれます。このことを全社員が認識できる継続的な教育をしていきたいと思っています。

そしてもう一つが、継続的な賃金アップです。インフレが引き金となって、世の中の雰囲気が一気に賃金アップが当り前の方向となっています。大企業は不況と云われたこの30年で、逆に内部留保を増やしてきました。（この問題はいつかまたお話ししたいと思っています。）しかし、労働者の70%が働く中小零細の多くはそうではありません。本来、賃金アップは毎年売上が上がって生産性が向上し、利益が増える循環が出来て初めて可能になるのです。しかし、まだ多くの中小零細企業は、20年以上続いた不況・デフレ、そしてコロナ不況を引きずっています。国が賃上げを企業に要請するのなら、先ず自らを律し、規制改革や国民への現金給付などで景気を戻し、大企業に中小企業のコスト還元・価格転嫁を100%認めさせてからスタートさせるべきだと思っています。でもそんなこと言っても出来る政治家はいませんから、売上を増やすことが賃上げに直結することをマルマ全社員が認識し、賃上げ先行で、売上増と生産性向上に協力・努力して頑張るしかありません。

私もマルマに入って今年で30年になりますが、過ぎてしまうとあっという間です。この間何度か転職も考えました（笑）が、やはりもう20年くらいは、やろうと思います。

株式会社マルマ

代表取締役社長 鈴木雅太郎

ノロウイルスを含む感染性胃腸炎

年未年始にかけて新規感染者の増加が続いている新型コロナウイルスですが、これからの時期に忘れずに注意したいのが感染性胃腸炎です。特にノロウイルスは、12月から2月に感染のピークを迎えるため、各地でもノロウイルスに対する注意の呼びかけがされています。そこで、今回のエムテックインフォメーションでは、感染性胃腸炎と予防・対策について紹介させていただきます。

細菌性胃腸炎とウイルス性胃腸炎の違い

感染性胃腸炎は、様々な原因による胃腸炎の総称ですが、黄色ブドウ球菌やカンピロバクター等を原因とする細菌性と、ノロウイルスやロタウイルス等を原因とするウイルス性の2つが主なものになります。



細菌性胃腸炎の特徴

ウイルス性胃腸炎の特徴

主に夏季に流行することが多い	流行時期	主に冬季に流行することが多い
自己増殖することができるため、食品中で増殖し、毒素を産生する	増殖方法	自己増殖することができないため、ヒトや動物の細胞内でのみ増殖する
抗生物質(抗菌薬)が効く	治療薬剤	抗生物質は効かない
汚染された食品を介する感染が多い	主な感染経路	汚染された食品により感染するケースもあるが、感染者の便や嘔吐物から感染することが多い

胃腸炎を引き起こす主なウイルス

	潜伏期間	好発年齢	流行時期	症状
ノロウイルス	24~48 時間	全年齢	年間を通して発生するが、12月~2月がピークになる傾向がある。	吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱など。 小児では嘔吐、成人では下痢が多い傾向がある。
ロタウイルス	2~4 日	主に 0~2 歳児が中心で 5 歳までにほぼすべての子どもが感染する。 大人は感染しても症状がでないことが多い。	3月~5月にかけて乳幼児を中心に流行する。	発熱、嘔吐から症状が始まり、感染 1,2 日後に水のような下痢(白色便)を繰り返す。 生後初めての感染では重症化する場合がある。
腸管アデノウイルス	3~10 日	幼児から学童が多いが、看病している大人にもしばしば感染する。	年間を通して散発的に発生するが、涼しく乾燥した時期にやや増加する。	主な症状は吐き気、嘔吐、下痢で症状の持続が 9~12 日と長い傾向がある。 感染しても軽い風邪のような症状や無症状の場合もある。

ノロウイルス予防のポイント

★手洗いの徹底

タイミング：外出先から帰った後、トイレの後、調理や食事の前など。

方法：短時間の水洗いだけでは、逆に手全体へとウイルスを拡げてしまいます。

石鹸を使って手の汚れを落とし、十分なすすぎによって洗い流して下さい。

また、手洗い後はペーパータオル等で十分に拭き取るようにしてください。



★汚染の防止・消毒

場所：水道の蛇口やノズル、手すり、ドアノブ、取っ手、
テーブル、便座など、人の手が触れる機会の多い場所。

消毒液：ノロウイルスはアルコール消毒剤が効きづらいため、
次亜塩素酸ナトリウムなどの塩素系消毒液が有効です。
(消毒液の作成方法は右の表を参考にしてください)

塩素消毒液の作成方法

業務用の次亜塩素酸ナトリウム、または家庭用の塩素系漂白剤を水で薄める。

製品の濃度	手が触れる部分の消毒 200ppmの濃度		嘔吐物などの処理 1000ppmの濃度	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L

★食材の洗浄と加熱調理

生鮮食品：調理前によく洗う事で、表面に付着したウイルスを取り除きます。

加熱食品：十分に加熱することでウイルスを殺すことができます。しかし、一見熱が通っているように見えても食品の中まで十分に加熱されていないと、食品の中心部にウイルスが残ってしまう場合があります。食品は、中心温度 85~90℃で 90 秒以上加熱してください。

ノロウイルス検査について

平成 29 年 6 月に改正された大量調理施設衛生管理マニュアルでは、「10 月から 3 月までの間は、月に 1 回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査に努める」との記載があります。また、「ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず、**便 1 g 当たり 10^5 オーダーのノロウイルスを検出できる検査法**を用いることが望ましい」と具体的な検出感度の指針が示されました。

検出感度 (コピー/g)	高い					低い					
	10	10^2	10^3	10^4	10^5	10^6	10^7	10^8	10^9	10^{10}	
イムノクロマト											
EIA											
リアルタイム PCR											
RT-PCR											

リアルタイム PCR 法や RT-PCR 法は、上記の検出感度を満たしており、無症候性キャリアのようなウイルス量が少ない検体でも検出可能です。食中毒発生を未然に防ぐためには、確実にウイルスを保有していないことを確認するためにも、リアルタイム PCR 法などの高感度検査を定期的に受けることをお勧めします

マルマノロフリー宣言

マルマ全社員は、毎月ノロウイルス検査を受け、
ノロウイルスを持っていない社員だけが検査や作業を実施しています。
安心して作業をお任せください！！

害虫獣紹介

ヒラタチャタテ

チャタテムシ類は夏場に多く発生する昆虫です。しかし暖房設備の普及や室内気密性の向上により、多湿条件が整う屋内では年間を通じて発生します。今回はチャタテムシ類の代表種であるヒラタチャタテを紹介します。

生態

体長約 1~1.3mmの大きさで、淡褐色、無翅で体全体が柔らかい構造をしています。雑食性で植物片、花粉、昆虫の卵なども食べますが、特にカビ類、酵母、藻類などを好んで食べるため、カビが発生している箇所に生息していることが多いです。そのため、カビ発生の指標生物としても知られています。

完全単為生殖で繁殖するためオスはいません。光に対し少しでも陰になる場所で産卵します。年中発生が確認されますが、特に梅雨や秋口にかけて雨がが多く湿度の高い時期に大量発生します。一般家庭では畳や壁紙などからも発生します。

被害

食品や医薬品などの製造工場で発生し、異物混入の原因になることがあります。カビが食品に発生している場合は、食品そのものを食害します。また、ヒラタチャタテは住宅のハウスダスト中に普遍的に存在することから、近年、吸入アレルゲンとして重要視されており、気管支喘息の原因になることがあります。

対策

ヒラタチャタテは高温多湿環境（カビが生えやすい環境）の指標となります。家庭では、窓を開けて換気を行うことや、エアコンなどを使って湿度管理をする他、清掃によってハウスダストを定期的に除去することで生息数が減少します。工場などで繰り返し発生する場合は、大型除湿器を用い湿度管理をすることや定期的な清掃によるカビの除去を行うことで発生数を抑制できます。マルマでは殺菌や清掃といった予防法や、現状で発生が認められる場合には、ピレスロイド系薬剤の空間噴霧による殺虫も行っています。



写真 ヒラタチャタテ
Liposcelis bostrychophilus

食中毒情報

今月は、件数、患者数ともにノロウイルスを原因とした食中毒が最も多く発生していました。例年と同様に、今年も年末から年始にかけてノロウイルス食中毒が増加しました。飲食店で提供した料理や、仕出し弁当、病院や介護施設など様々な事例が報告されており、従事者が感染していたことが明らかになっているものもありました。今月のエムテックインフォメーションの内容にもあるように、冬季の感染性胃腸炎の多くはノロウイルスを原因とすることが多く、食中毒も発生しやすい時期になります。この状況は4月から5月までは続きます。ノロウイルスに感染した従事者による調理などの食品の取り扱いが原因になるため、従事者の手洗い、健康チェック、ノロウイルス検査などによる予防の対策強化をお願いします。

全国食中毒発生状況 (12/15~1/15 新聞発表分等)

原因物質	件数	感染者数
ノロウイルス	11	292
カンピロバクター	8	35
寄生虫	5	5
ウエルシュ菌	1	248
不明・その他	2	19

『ひとつ、ふたつ・・・快適環境を生み出します』

MARUMA MITEC
株式会社 マルマ エムテック衛生検査所
メールアドレス：info@maruma-ec.co.jp

本 社 / 〒430-0807 浜松市中区佐藤 2 丁目 5-11
TEL : (053)464-6400 FAX : (053)465-4120
東京支店 / 〒194-0005 東京都町田市南町田 2-15-14
TEL : (042)850-6454 FAX : (042)850-6456
静岡支店 / 〒422-8046 静岡市駿河区中島 960-1
TEL : (054)202-0210 FAX : (054)202-0220

名古屋支店 / 〒496-0027 愛知県津島市津島北新開 234-2
TEL : (0567)69-4080 FAX : (0567)69-4081
大阪支店 / 〒555-0032 大阪府大阪市西淀川区大和田 3-5-6
TEL : (06)6475-6550 FAX : (06)6475-6567