

## 特集：ノロウイルス発生動向、発生時の対応

### 巻頭言

11月に入り例年のことですが、来期の経営計画を作る時期と成りました。色々考えますが、現在の一番の問題は「採用難」です。来期にかけてどの様にしたら良いか対策を考えなければいけません。そしてもう一つ重要なことが、将来の為の新たな商品である「モノクロラミン」を如何に拡販していくかを計画することです。

本当に今年は採用が大変な年でした。マルマに入って24年に成りますが、前年対比で平均社員数が前年を下回ったのは初めての経験です。基本この20年は、ずっと昨年プラスでやってきました。これまでは募集を掛ければ、ある程度の人数は採用出来る状況が続いていましたので、この1年強のまったく採用が出来ない状態は本当に辛いものでした。仕事の依頼は普通にあり、みんな良く頑張ってくれていますが、てんてこ舞いです。ただ以前も書きましたが、少し潮目が変わってきているのかなと感じています。銀行で19000人の削減と云うニュースがありましたが、製造業も含めAIによる省力化は急激に進むと思われれます。今が過渡期であり、この様な状況は近い将来きっと緩和されることと思います。しかし採用できる出来ない関係なく、人に選んでもらえる魅力ある会社にする事は当然のことであり、「入って良かった」と思われる計画を何とか作ろうと思います。

そしてもう一つ重要なことが、新商品である「モノクロラミン」の拡販方法の計画を立てることです。だいぶ認知度が上がり、保健所や民間の企業からも問い合わせが来るようになってきましたが、それと同時に問題も浮き彫りに成ってきました。それは全国バラバラにお問い合わせを頂くため、現在の少ない営業体制では、近い将来と云うよりも来年にもパンクしてしまうのではないかと恐れられます。そしてここでもネックが「採用難」で、増員したくても出来ません。また採用できたとしても、次の日から営業できるわけではありませので、本当に困った問題です。何とか現有勢力で維持しつつ、営業採用時には出来るだけ早く教育できる仕組みと体制を構築していきたいと思っています。経験やコツをしっかりとマニュアル化し、現場研修の充実を計画します。

来期は55期目になります。新しい5か年計画を入れた経営計画にするつもりですが、1年先ですら見通せないのに5年先など本当に難しい物です。でも将来の展望と夢を示すことが経営者の一番の役割ですから、何とか頑張ります。

(雅)

## ノロウイルス発生動向、発生時の対応

インフルエンザ同様にこの時期注意したいのが、ノロウイルスによる感染性胃腸炎です。毎年ノロウイルスは、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、ノロウイルスの発生動向と発生時の対応について紹介させていただきます。

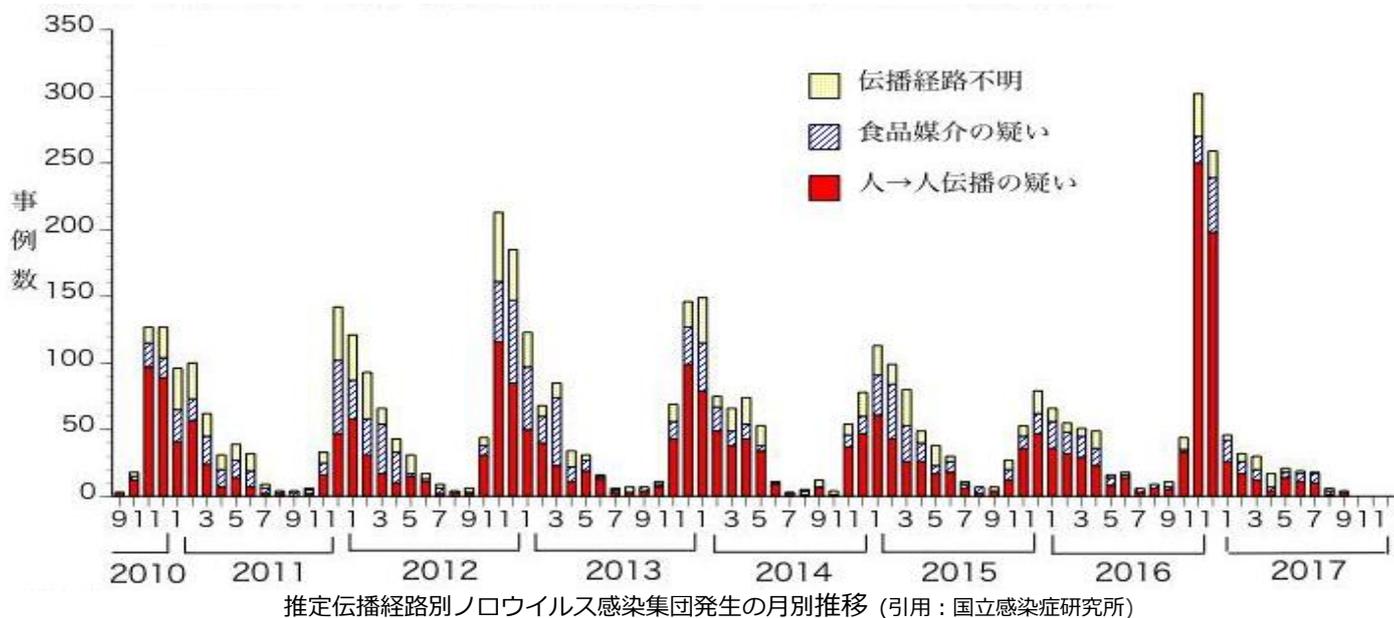
### 近年のノロウイルス感染の傾向

ノロウイルスは非常に強い感染力を有しており、10個～100個程度という微量のウイルスでも感染が成立する可能性があります。感染経路のほとんどが経口感染で、次のような感染様式があると考えられています。

- ①ノロウイルスが大量に含まれるふん便や吐物から、人の手などを介した二次感染
- ②ヒト同士の接触する機会が多い所で、ヒトからヒトへ接触や飛沫などによる直接感染
- ③食品取扱者が感染しており、その者を介して汚染された食品の喫食
- ④汚染された二枚貝を、生あるいは十分に加熱調理しないで喫食
- ⑤ノロウイルスに汚染された井戸水や簡易水道水を消毒不十分で摂取

(厚生労働省 ノロウイルスに関するQ & A より抜粋)

ノロウイルス食中毒では、④、⑤のように食品や水由来のウイルスが直接の原因となる事例よりも、③のように食品取扱者を介してウイルスに汚染された食品を原因とする事例が近年増加傾向にあります。しかし、ノロウイルス感染の全体では、①、②のようにヒトからヒトを介する場合や二次感染が多くの割合を占めています。



例年、ノロウイルスが流行する秋から冬にかけての時期は、特にヒトからヒトを介する事例が増加傾向にあります。感染者の糞便 1g 中にはノロウイルスが約 1 億個以上含まれていますので、トイレでわずかに手に付着しただけでも施設内に広がってしまう可能性があります。ドアノブや取っ手、テーブル、スイッチ、水道の蛇口、階段の手すりなど、不特定多数の人が触れる場所を介して感染が拡大する可能性もあるため、このように多くの人が触れる場所を定期的に消毒することが感染拡大防止に繋がります。

## ノロウイルス食中毒発生時のマルマの対応・サービス

### 厨房・施設の消毒

万が一、ノロウイルスによる食中毒が発生した場合、もしくはノロウイルス感染者が出た場合、その施設・厨房内でウイルスが拡散することがあり、二次感染の危険度が高まります。施設・厨房内を殺菌消毒することで、感染拡大防止に大きな効果をもたらします。

### 厨房施設殺菌消毒 施工手順

#### ①殺菌剤散布

噴霧器を使用し、環境殺菌剤を施設内全面に散布します。薬剤は次亜塩素酸ナトリウムを主成分とする殺菌剤を使用し、ウイルスだけでなく微生物にも効果を発揮します。



#### ②モップ・ウエス清拭

床面、壁面および設備を、環境殺菌剤を浸漬したモップまたはウエスで清拭します。床面からウイルスや微生物に汚染されやすいドアノブまで清拭します。



#### ③施工前後の環境モニタリング

効果判定として、施工前と施工終了後に、環境中（調理台、ドアノブなど）の微生物モニタリング（拭き取り検査）を行います。



### 衛生講習会の実施

ノロウイルスに関する衛生講習会を実施しております。

#### 内容

- ・ノロウイルスの基礎知識
  - ・ノロウイルスの特徴や感染経路
  - ・食中毒の予防方法
  - ・衛生手洗いの方法（実演や実習も可）
  - ・嘔吐物の適切な処理法
- など

お客様の要望に応じて実施しています。

従業員の方の知識向上や新人・現場教育の一環としてお役立ていただけます。



## 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ています。  
マルマ社員によるノロウイルスの持ち込みはありませんので、  
安心して作業をお任せください！

## 害虫紹介

### ハネカクシ類

一見すると翅が無いように見えるハネカクシ類は、秋～冬期でも見られる甲虫類の仲間です。一部の種類は火膨れのような炎症を引き起こす毒虫として知られています。

#### 生態

ハネカクシ類は、1mm～数cm程度の甲虫類で、前翅（鞘翅）が極端に短い特徴を持ちます。生態は多様で、草原や森林、河原、湿地などの他、食品工場や一般住宅、倉庫などでも発見されます。昆虫類等を捕食する捕食性が多く、その他にカビを餌とする菌食性や、植物遺骸を餌とする腐食性等の種類が一般的です。日本には2000種以上が分布しています。代表的な種として、アオバアリガタハネカクシが挙げられます。



図 アオバアリガタハネカクシ  
*Paederus fuscipes*  
(日本ペストコントロール協会)

#### 被害

菌食性の種類は食品工場や飲食店の排水溝などで発生することがあり、異物混入の原因となります。また、アオバアリガタハネカクシは“ヤケドムシ”とも呼ばれる毒虫で、体液に有毒物質ペデリンを含んでおり、人の皮膚にその体液が付着すると、火膨れのような炎症（ミミズ腫れ）を引き起こします。夏場に水田や河原付近で被害に遭いやすい他、寝ているときに知らずと潰したりすることで被害に遭うケースも多いです。

#### 対策

食品工場や飲食店で発生する種の場合では、排水溝などの食品残渣に生えたカビが発生源となるため、食品残渣の清掃が重要です。また、アオバアリガタハネカクシなどの屋外種の場合は、窓や扉の開放厳禁や、窓に紫外線カット資材（専用のフィルムやカバー）を貼ることで侵入を予防できます。多くの種類は正の走光性（光に誘引される性質）を有しているため、捕虫器による捕獲も可能です。

## 食中毒情報

今月も最も多かったのは、カンピロバクター食中毒でした。多くが鶏肉や牛肉を扱った食品を食べて発症していました。宮城の刑務所では、腸管毒素原性大腸菌 O6 を原因とする食中毒が発生しており、患者が200名を超える大きな事件でした。O6は、O157と同じ病原大腸菌ですが、O157はペロ毒素が原因で発症するのに対して、O6はコレラ様のエンテロトキシンが原因で発症する違いがあります。また、東京都では、シュードテラノーバという寄生虫を原因とした食中毒が発生していました。聞きなれない寄生虫かもしれませんが、アニサキスと同じ線虫の仲間、アンコウ・タラ・イカなどに寄生しています。アニサキスと同様に、冷凍や加熱で予防することが出来ますが、生食する場合には注意をお願いします。

### 全国食中毒発生状況 (10/15～11/14 新聞発表分等)

原因物質	事例	感染者数
カンピロバクター	23	149
ノロウイルス	6	166
サルモネラ	5	59
寄生虫	6	6
不明・その他	7	372

『ひとつ、ふたつ…快適環境を生み出します』

**MARUMA M/TEC**  
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 / 〒194-0004 東京都町田市鶴間 424-1-402  
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 / 〒452-0946 愛知県清須市廻間 1-5-9  
TEL：(052)325-3306 FAX：(052)325-3326  
関西支店 / 〒658-0026 兵庫県神戸市東灘区魚崎西町 2-4-15  
TEL：(078)842-6755 FAX：(078)858-6802  
福岡支店 / 〒814-0161 福岡県福岡市早良区飯倉 5-10-3-102  
TEL：(092)707-7810 FAX：(092)707-7870