

特集：流行シーズンに備えた早めのノロウイルス対策

巻頭言

半期の決算報告会も終わり、滞っていた業務を再開しました。特に就業規則の見直しを今年度中に終わらせるスケジュールを立てているためスピードアップしたいところですが、それに関連した退職金規定で、大変腑に落ちない仕組みになっていることが判明し、更に滞ってしまいそうです。

現在まで退職金に関しては外部の共済を利用してきました。私の入社前からの仕組みでしたので私自身、見直すこともなく漫然と継続していたことは事実ですが、今回見直したところ、なんと入社10年を超えないと元本割れすると云うのです。事務手数料が発生することは理解します。しかし、その事務手数料の金額はいくらなのか、どのように回収されたお金が使われているのか、運用されているのかいないのか、そうであるなら利回りや損失はどうなっているのかなど、何の情報もなく、何の報告もないまま行われていることが分かったのです。法的には何も問題は無いようですが、ちょっと悪く言えば、自分たちの利益を維持するためにこの共済を利用しているのでは、と勘繰りたくなります。本当にこの共済が被共済者の利益になっているか、大いに疑問があります。

これと同じように国の年金システムも、結局のところシステムは維持できても、足らず前は結局国民が負担することになるのでしょうか。パート社員の厚生年金加入を広げると云っています。パート社員も厚生年金を貰えるようになるなどと、良いことのように聞こえますが、まずパートの方の手取りが減ります。またパートをされる方は元から働く期間が短いからパートを選ぶのであって、ずっと働こうと思う方は正社員の職を探すはずで。となると厚生年金は期間未達でもらえないどころか、掛け捨てになる可能性すらあると思われ。さらに酷いことに、会社が半分負担した厚生年金掛金もただの年金維持に利用されるだけで、中小零細企業の経営をさらに圧迫することになります。

この二つの仕組みに共通することは、まず自分の分は取って置き、足りない分は国民に追加負担させ、自分たちの努力や身を切ることは一切しないということです。こんなこと、本当にまかり通るのでしょうか？大いに疑問です。

(雅)

流行シーズンに備えた早めのノロウイルス対策

9月に入り、日中はまだ暑さが残るものの、朝晩は次第に涼しくなり、草むらから聞こえる虫の声に秋の訪れを感じさせる季節になりました。これから迎える秋から冬にかけての時期に気を付けたいのがノロウイルスによる感染性胃腸炎です。昨年もノロウイルスによる感染性胃腸炎の集団発生が各地で報告されており、今シーズンも同様に警戒する必要があります。今回のエムテックインフォメーションでは、流行シーズンを前にしたノロウイルスについて予防法や対処法を交えてご紹介します。

ノロウイルスについて

症状：吐き気、嘔吐、腹痛、水様性の下痢、発熱など。

排出量：感染者の嘔吐物 1g には約 100 万個程度、
糞便 1g には約 1 億個以上のウイルスが存在します。

少量で感染：100 個程度という微量のウイルスでも感染が成立するという非常に強い感染力を有しています。

無症候性：ノロウイルスが体内に入っても、症状が出ていない場合もあり、

キャリア：このような人を無症候性キャリアと言います。この場合でもウイルスは体内に存在するため、感染を広める原因になります。

二次感染：感染者の糞便や嘔吐物に含まれるウイルスが空気中に舞う事でさらに感染が拡大したという二次感染のケースも報告されています。

保有期間：ノロウイルスの症状が治まった後でも 1～2 週間、長い場合では 1 ヶ月程度、ウイルスの排泄が続くこともあります。

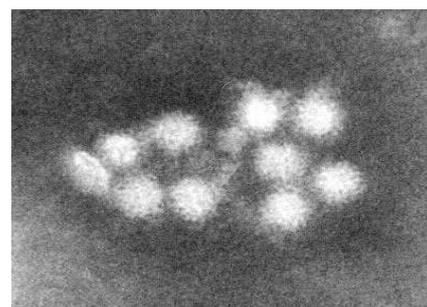
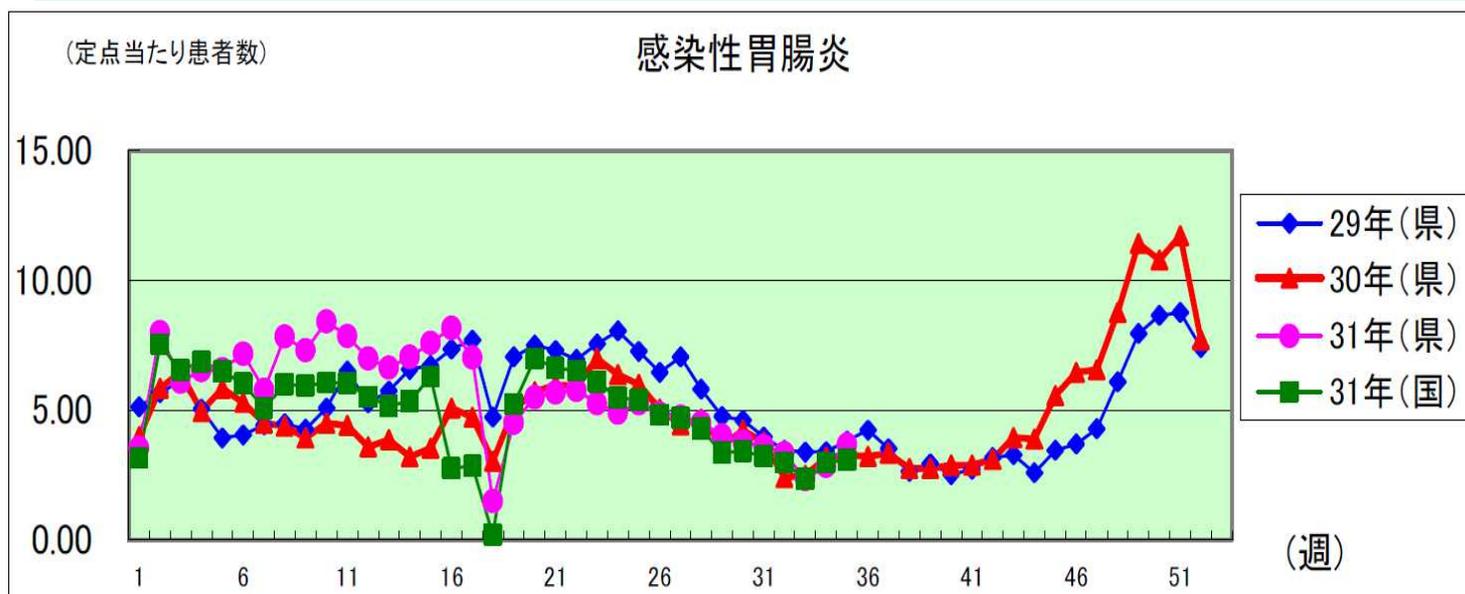


図 ノロウイルスの電子顕微鏡画像
(国立感染症研究所)

ノロウイルスの発生状況



ウイルスは気温 15～18℃以下、湿度 40%RH 以下という低温・低湿度の環境を好むため、冬になると夏よりも長期間生存できるようになります。例年、ノロウイルスなどを原因とする感染性胃腸炎は、10月下旬から11月中旬(42週から46週)に患者数が増加し始めます。流行シーズンに入ってからではなく、シーズンに入る前からノロウイルスに対する予防や対策を1人ひとりが改めて確認しておきましょう。

ノロウイルス予防のポイント

自分がノロウイルスに感染しないため、そして周りに感染を広げないために、次のようなポイントを押さえ、対策に取り組みましょう。

★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。

★定期的な検査の実施

マルマ社員は、全員ノロウイルス検査を毎月実施しています！

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 10⁵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。

ノロウイルス検査・衛生管理指導 弊社までご相談下さい。

害虫獣紹介

カメムシ類

曇一つない天気の中、干した洗濯物に一匹のカメムシがくっついていて気分が落ち込んだ人もいないのでしょうか。今回はそんな気分を落ち込ませるカメムシについてです。

生態

カメムシ類はカメムシ目のカメムシ亜目に属する昆虫の総称で、体は五角形状か楕円形状で、やや扁平か扁平または半球形状をしています。体長は種によって異なり、小さいものでは都市部で見られるマルカメムシの5mm、大きいものでは山沿いに見られるクサギカメムシの15mmなどがいます。胸部腹面に臭腺開口部という穴があり、そこから独特の異臭を放っており、においは少量で仲間を集める作用を、多量で危険を知らせる作用を示します。食植性で、成虫と幼虫とともに食草の汁液を吸って発育し、繁殖します。



図 クサギカメムシ
Halyomorpha halys

(引用：日本ペストコントロール協会)

被害

秋季になると山の近くで越冬場所を求めて大量飛来し、問題になります。このとき、潜伏場所として屋内に侵入して床板や畳の間、布団や衣服の間に入り込んでしまいます。独特の悪臭を放つことで人を不快にさせるだけでなく、におい物質に触れると炎症が起こる事が知られています。その他に家庭では料理に、工場では製品に混入する恐れがあります。野菜類に付着していることもあり、洗浄には注意が必要です。

対策

カメムシ類は窓の隙間や換気扇口、給排気口などから屋内に侵入してきます。そのため、ピレスロイド系薬剤や忌避剤を外壁の表面に散布することが効果的です。また、住処になりやすい雑草の除去や放置された木材などを建物周りから撤去するといった環境整備をすることも重要です。

食中毒情報

今月は、細菌性食中毒が多く発生していました。件数としては先月と同程度でしたが、患者数は多い状況でした。

今月は、ヒスタミンを原因とした食中毒が発生していました。この食中毒は、赤身魚とその加工品を原因とすることが多いのが特徴です。赤身魚には、「ヒスチジン」というアミノ酸が多く含まれており、温度管理が不十分だと、魚に付いている菌によってヒスチジンがヒスタミンに変えられてしまい、食中毒の原因になります。このヒスタミンは、加熱しても分解されないため、煮ても焼いても防ぐことが出来ません。予防するためには、低温で保管して、できるだけ早く食べることが重要です。また、ヒスタミンが大量に出来ていると、食べた時に「舌がピリピリ」することがあるため、異常な刺激を感じた時は、それ以上食べないようにして下さい。

全国食中毒発生状況 (8/15~9/13 新聞発表分等)

原因物質	事例	感染者数
病原性大腸菌	3	372
カンピロバクター	3	60
自然毒	3	6
ヒスタミン	1	50
不明・その他	4	211

『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	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
東京支店	／ 〒194-0005 東京都町田市南町田 2-15-14-402 TEL：(042)850-6454 FAX：(042)850-6456	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
静岡支店	／ 〒422-8046 静岡市駿河区中島 960-1 TEL：(054)202-0210 FAX：(054)202-0220	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