

## 特集：ノロウイルス検査とトイレの衛生管理

## 巻頭言

先日、八丁味噌を買いに妻と二人で岡崎市に行ってきました。1年ほど前に頂いた味噌が大変おいしく切れてしまったので、久しぶりに外出してきました。（当然、感染対策は完璧です）

製造販売元である岡崎市の「まるや八丁味噌」さんに10時少し前につき、一番早い10時からの工場見学に参加しました。やはりこんな時ですから、見学者は私たちと一家族だけの5人でした。創業が1337年で、江戸時代から八丁味噌作りを始めたとのことで、カビで黒光りしたその建物・倉庫には大変な歴史を感じました。ガイドさんに付いて工場内に進むと、まず八丁味噌の製造方法についての説明がありました。ここで初めて知りましたが、私たちが味噌汁で飲んでいた味噌は八丁味噌ではなく赤だし味噌で、飲みやすくするために八丁味噌に出汁などを加えた赤みそでした。そんな発見をしつつ工場内に進むと、「ぷーん」と大変懐かしい良い香りがしてきました。蒸した大豆や麴の匂いです。以前にもお話ししましたが、マルマの前身は食品会社で、それも金山寺味噌を製造販売していました。私が小さい頃には、まだ本社工場内に大豆を置く室があり、漬け込む大きな桶もありました。そこから香る発酵した大豆麴の匂いが記憶にあります。その香りとともに30分の工場見学が終わり、八丁味噌だと思っていた赤だし味噌と本物の八丁味噌を買い帰路につきました。

帰り道、マルマが創業75年であることを考えていました。マルマの創業は昭和20年終戦の年で、祖父鈴木勝が起業しました。マルマの名前の由来は、屋号として丸に勝の「ま」で、マルマです。まるや八丁味噌さんも、丸に創業者の弥右衛門の「や」で、まるやだそうです。今は法人を設立した昭和39年をスタートとして、そこから数えて57期目としていますが、創業75年は案外重みがあるなと感じます。創業100年、1世紀まであと25年です。死ぬ前に大きな節目を自分の代で迎えることが出来る考えると少し高揚感もあり、責任も感じます。今後、昭和20年創業75年をいろいろな場面でPRしていくことも必要かと考えます。ちょっとワクワクしてきました。

私事ですが、今年結婚25年銀婚式を迎えました。創業100年、結婚50年金婚式、同じ年に人生の大きな節目を迎えることになります。今からの25年、重要です。

(雅)

## ノロウイルス検査とトイレの衛生管理

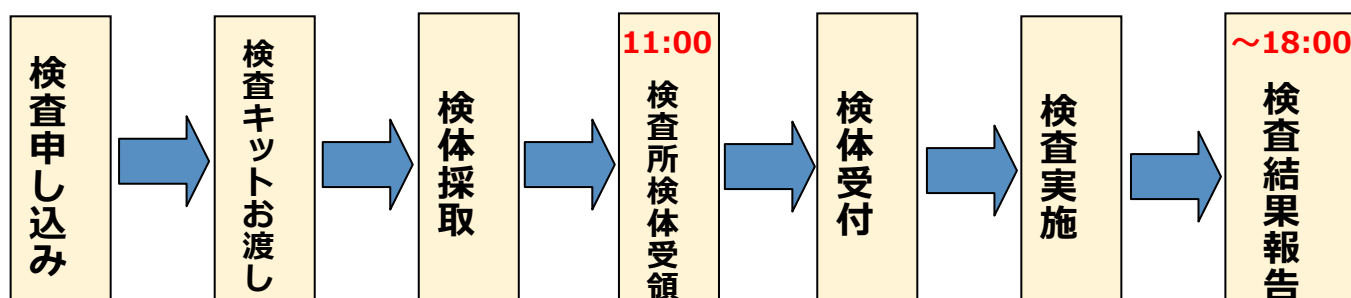
日ごとに秋の深まりが感じられ、朝晩は肌寒さを感じる季節になってきました。いまだ収束の見通しがつかない新型コロナウイルスですが、これからの時期に忘れずに注意したいのがノロウイルスによる感染性胃腸炎です。そこで、今回のエムテックインフォメーションでは、ノロウイルス感染予防のための PCR 検査とトイレの衛生管理について紹介させていただきます。

### ノロウイルスと新型コロナウイルスの違い

	ノロウイルス	新型コロナウイルス
症状	吐き気、嘔吐、腹痛、水様性の下痢、発熱など	のどの痛み、咳、鼻水、発熱、倦怠感、味覚異常、嗅覚異常など
感染経路	<b>①食品媒介感染</b> ウイルスに汚染された食品を十分に加熱せず食べてしまった場合 <b>②接触感染</b> 便、吐瀉物の処理時に手指に付着したウイルスが口から入った場合 <b>③空気感染</b> 感染者の便や吐瀉物が乾燥し、空気中に漂い、それを吸い込むことによって感染する場合	<b>①飛沫感染</b> 感染者が咳、くしゃみ、会話、呼吸をする際に鼻や口から出る飛沫を近くにいた人が吸い込む、あるいは飛沫が鼻や口の粘膜に付着することで感染する場合 <b>②接触感染</b> 環境表面やモノに触れた際にウイルスが手に付着し、口、鼻、眼に触れて感染する場合
主な検査方法	糞便を用いた PCR 法（高感度検査）、イムノクロマト法（簡易検査）	唾液や咽頭ぬぐい液を用いた PCR 検査、抗原検査、抗体検査
予防・対策	・食品の中心まで 85℃、90 秒以上加熱する ・手洗い、手指消毒の徹底 ・人が頻繁に触れる場所をこまめに消毒する ・定期的な検査の実施	・3密(密集・密接・密閉)を避ける ・手洗い、手指消毒、うがいの徹底 ・人が頻繁に触れる場所をこまめに消毒する ・マスクの着用、咳エチケットの順守

### ノロウイルス検査の流れ(リアルタイム PCR 法)

食中毒発生を未然に防ぐためには、大量調理施設衛生管理マニュアルに対応したリアルタイム PCR 法などの高感度検査をお勧めします。マルマでは、下のような流れで検査を実施させていただきます。



・リアルタイム PCR 法では、11:00 までに受領した検体は、当日の夕方に検査結果をご報告します。

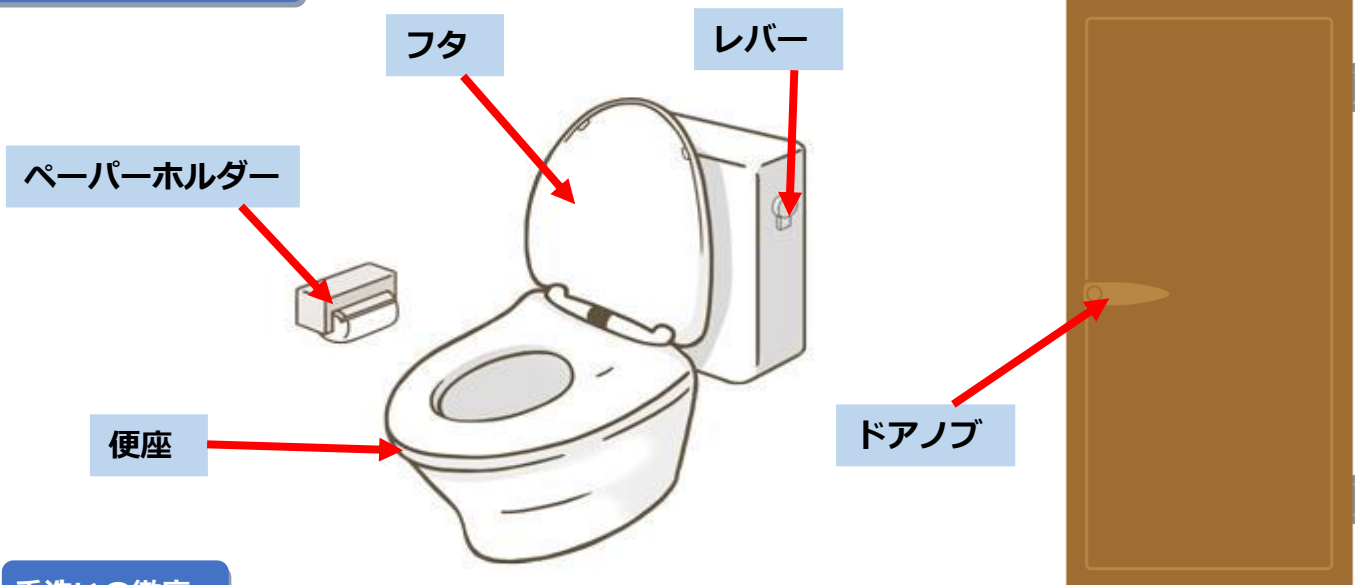
・11:00 以降受付分は、翌営業日の検査となります。

(検査のご依頼が非常に多くなる冬季は、追加で 1 日お時間をいただく場合がございます)

## トイレの衛生管理で感染予防

トイレは、感染者が持ち込んだノロウイルスが内部に付着し、以後利用する人がそれに触れることで感染が広まるという接触感染が非常に起こりやすい場所です。ノロウイルス感染を予防するには、人が触れる頻度が高い場所を重点的に清掃・消毒し、トイレを清潔に保つことと手洗いが重要です。

### 清掃・消毒すべき場所



### 手洗いの徹底

トイレ清掃時にはビニール手袋、マスクを着用し、清掃後は必ず手洗いを行いましょう。しかし、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。石鹼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り、消毒してください。



## 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
- ・トイレでの注意点
- ・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下さい。



## 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

### マツカレハ

日本人になじみ深い植物であるマツですが、表面にはマツを加害するだけでなく、私たち人間に危害を加える虫がいます。今回はマツに生息する害虫のマツカレハの幼虫について紹介します。

#### 生態

マツカレハは、チョウ目カレハガ科に属する昆虫で、幼虫はマツケムシと呼ばれることがあります。体長は老熟した幼虫で70mmほどになり、体の背面は銀色、腹面は金色を帯び、背面には藍黒色の毛が密生しています。7~8月に孵化した後、マツ科植物であるクロマツやアカマツ、ヒマラヤスギの葉を食べて成長します。10月頃になると樹皮の裂け目や根元などで集団越冬します。4月頃になると、再び幹を登り葉を食べて成長し、6月頃に枝先で葉を綴って繭を作ります。



マツカレハ *Dendrolimus spectabilis*

(引用元：日本ペストコントロール協会)

#### 被害

マツ科植物の葉を食い荒らし、樹木を枯らすことがあります。また、胸部背面の毛には毒針毛があり、これに触れると毒針毛が皮膚に刺さり、痛みや痒み、蕁麻疹（じんましん）のように赤い腫れが起こります。症状は10日ほど続きます。毒針毛は幼虫だけでなく、繭の表面にも付いているため注意が必要です。

#### 対策

市販の園芸用ケムシ駆除剤を散布することで駆除ができます。また、薬剤散布の他に樹幹にわらや新聞紙などを巻いておく（こも巻き）、越冬のためにその中に潜り込むため、厳冬季の2月頃に取り外して焼却処分することで駆除ができます。毒針毛に触れた場合は、刺された箇所をこすらず粘着テープで針を取り除き、患部にステロイド外用薬を塗布します。

## 食中毒情報

今月は、件数としてはカンピロバクター、患者数としてはウエルシュ菌（右表のその他に含む）を原因とした食中毒が最も多く発生していました。カンピロバクターは、継続して発生件数が多い状況が続いています。加熱不足や交差汚染が原因になっている事件が多いですが、中には「加熱用」の鶏肉を生食の刺身やタタキなどで提供して食中毒になる事件が散見されます。加熱用の食材は、必ず中心まで十分な加熱調理をして提供して下さい。また、「生食用」として販売されている鶏肉に関しても、カンピロバクターや大腸菌などが付いている可能性がゼロなわけではありません。今後増えてくるノロウイルス食中毒の原因になりやすい牡蠣についても同様のことが言えます。食中毒予防のために、これらの食品も十分な加熱調理をして食べるようにして下さい。

### 全国食中毒発生状況 (9/15~10/14 新聞発表分等)

原因物質	事例	感染者数
カンピロバクター	12	46
アニサキス	10	10
自然毒	9	26
サルモネラ属菌	5	119
不明・その他	14	424

『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 2-15-14-402  
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 / 〒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