

## 特集：ノロウイルス発生動向と予防方法

### 巻頭言

先日テレビ放送で、日本M&Aセンターが成立させた中小企業間のM&Aが、年間で783件となりギネス記録となった、との報道がありました。中小企業間のM&Aが少ないと云われてきた日本で、M&Aが世界一とは、日本もやっと生産性向上に本気になってきたのかなと感じました。

実は私自身、6、7年ほど前から自身の業界（ペストコントロール業）の労働力不足と生産性の低さに危機感を感じ、この問題の打開策は業界内のM&Aしかないと考えていました。もともと労働力集約型の業界であり、3K（きつい・汚い・危険）で、殆どの企業が規模の小さい中小零細で、そして企業数が多い（個人経営も多い）典型的な日本型の業界です。売上1億で社員数10人の3Kの会社が、いくら頑張っても若者の採用は難しく、IT化やDXによる生産性の向上など、端から無理なのです。しかしこれを10社集めて10億100人の会社にすれば、これはまったく話が変わってきます。ただ言うは易しで、現実はその簡単ではなく、従来のM&Aのイメージは「面倒・仰々しい・敷居が高い」そして一番の問題が、中小がやるにはあまりにも高すぎる手数料でした。

しかしここにきて少し変わってきたのかなと感じています。3カ月ほど前、融資を頂いている金融機関から、ある会社のM&Aの仲介サービスをご紹介いただきました。このシステムの内容を説明しだすと少々時間が必要になりますので割愛しますが、これが今までの「面倒・仰々しい・敷居が高い」と云ったM&Aのイメージを一新するものでした。一言で表現するならWEB上で商品を買う様な感覚です。興味がある会社に定型のメッセージを送り、情報をもらい、思ったものと違えば「交渉を中断します」などの、また定型のメッセージを送れば終わりです。（当然もう少し法的なことも含めてしっかりしていますが）私は、入口は、この程度の気楽さ・ハードルの低さで丁度よいのだと感じました。今までは手数料を取りたいが為に、敢えて仰々しく敷居が高いものにしてきたのだと思います。まだ手数料の高さは若干感じますが、さらに簡単に中小零細がM&A出来るようになれば、日本の生産性は急速に改善すると思います。

ただ実はこの先がありまして、メッセージを送っても全く返信が無かったり、いい加減で高飛車な対応をする経営者も少なくありません。やはり最後に企業価値を決めるのは、経営者のモラルだと感じました。

（雅）

## ノロウイルス発生動向と予防方法

例年、秋から冬にかけて注意したいのが、ノロウイルスによる食中毒です。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、近年の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。

### ノロウイルスの特徴と感染経路

ノロウイルスは非常に感染力が強く、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)

### 近年のノロウイルスの発生動向

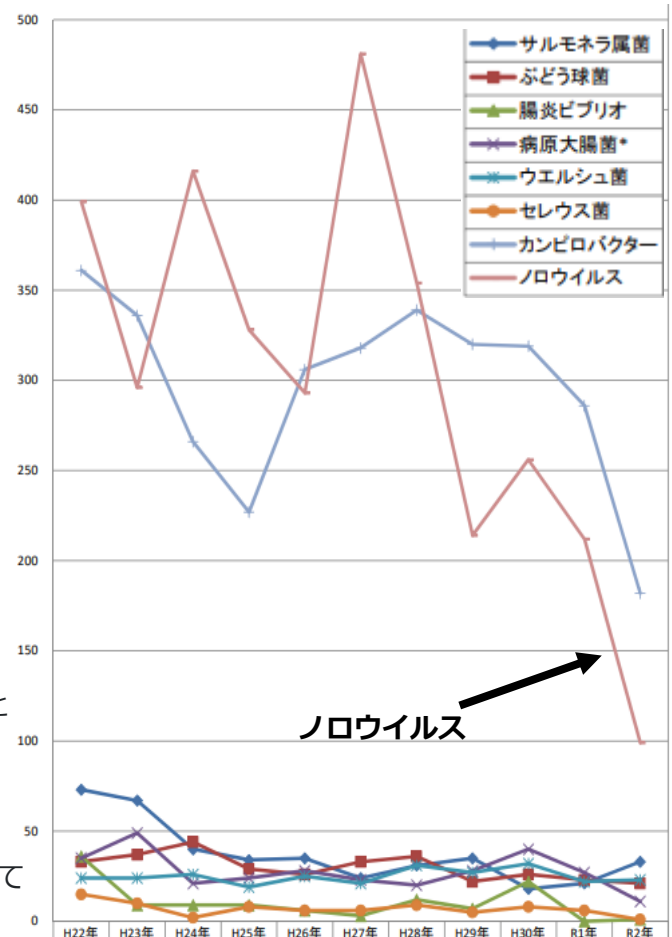
近年のノロウイルスによる食中毒事件数は、平成27年が最も多く報告されました。この年は、それまで主流であった遺伝子型「GⅡ.4」とは異なる新型ノロウイルス「GⅡ.17」が日本だけでなく世界的に大流行しました。

昨年令和2年はノロウイルスによる食中毒事件数が99件と、一昨年の212件と比較して半数以下となりました。

これは、新型コロナウイルスの感染拡大により

①手洗いや消毒の徹底、②外出・外食の自粛、③衛生に関する知識の向上などの感染対策が普及したため、それらがノロウイルスの抑制にも繋がったためと考えられます。

しかしそのような状況下でも2020年11月には愛知県の飲食店で調理された食事を原因とする19名の食中毒や2020年12月には山形県の給食業者が提供した弁当を原因とする559名の食中毒など、ノロウイルスによる食中毒は、例年より少ないものの冬場にかけて多く発生しています。また、緊急事態宣言が解除され、感染対策が緩むことによってノロウイルスが流行する可能性も懸念されています。



食中毒事件数の年次推移 (厚生労働省)

## ノロウイルス食中毒の予防方法

### ①加熱調理 ～食品中のノロウイルスを不活化～

ノロウイルスは熱に弱いので、食品の中心まで85℃、90秒以上の加熱をすることで殺すことができます。生食は極力控えて、加熱調理した食品を食べるのが望ましいです。

### ②検査、手洗い ～調理従事者からの感染を防止～

感染した従事者が原因の食中毒を防ぐために、検査と手洗いはとても重要です。

- ・検査：従事者のノロウイルス感染の有無を確認するために、検査が必要です。
- ・手洗い：調理従事者の手指に付着したノロウイルスを除去するために、手洗いの徹底がとても効果的です。

### ③消毒（塩素・熱湯） ～汚染された物や場所を消毒～

ノロウイルスは乾燥に強く、環境中で室温でも2～3週間生存できるため、予防のためには環境中の消毒が必要です。

- ・対象：ドアノブ、水道ハンドルなど人が触れやすい物  
汚染度の高いトイレ、嘔吐物とその周辺 など
- ・方法：右表のようにして作った塩素系殺菌剤の噴霧、清拭  
熱湯などによる加熱消毒

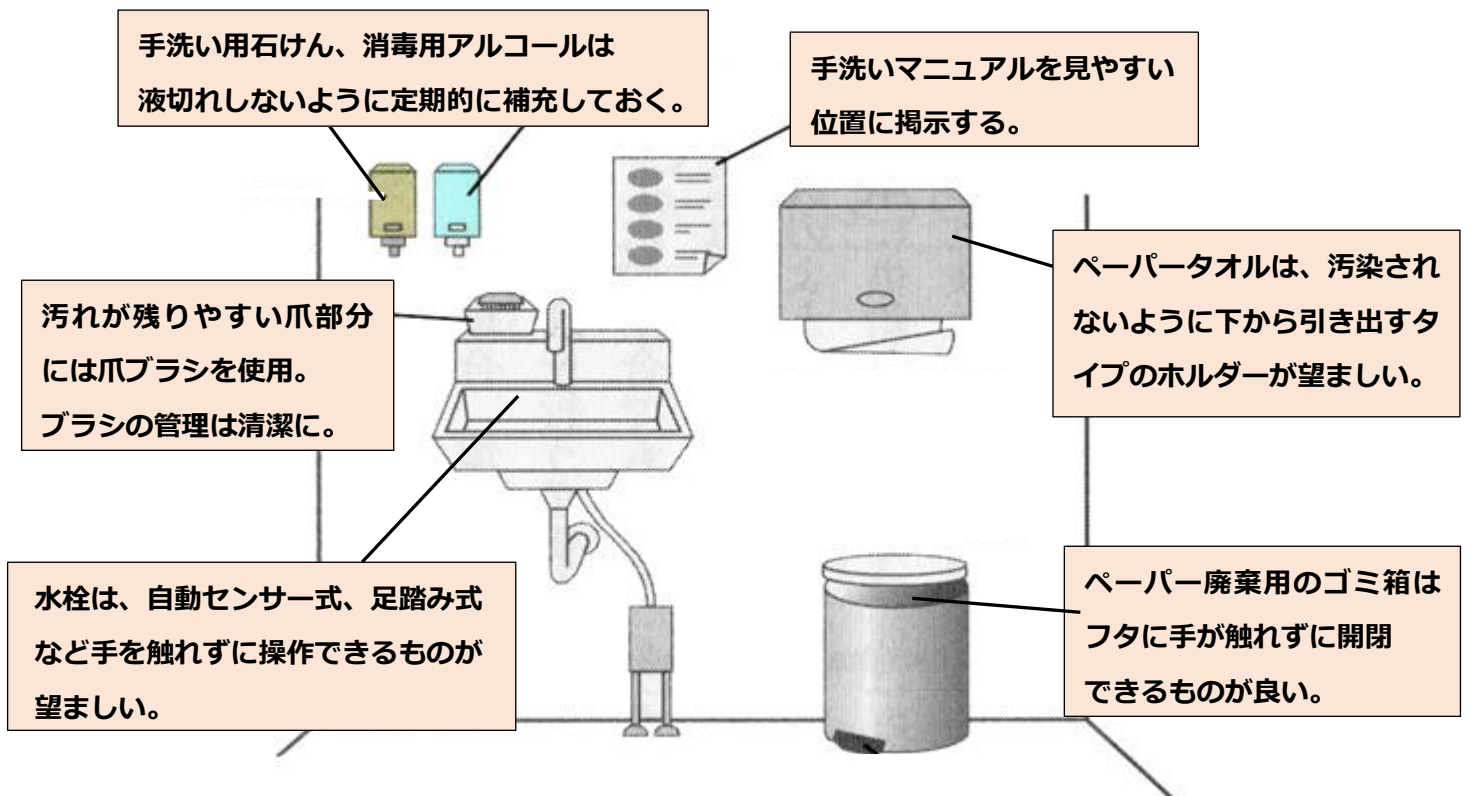
#### 塩素消毒液の作成方法

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<br>200ppmの濃度 |     | 嘔吐物などの処理<br>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  |

## 手洗い設備について

食中毒予防や感染対策に手洗いは非常に重要ですが、適切な手洗いができるよう必要な場所に必要な設備を配置することが大切です。以下のポイントを参考に日ごろの手洗い環境を改めて見直してみてください。



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

### サクラアリ

秋に入り、屋内で歩いているこのアリはシロアリなのかと問い合わせを受けることが多いのがサクラアリです。今回はこの昆虫について紹介します。

#### 生態

サクラアリは、アリ科アメイロアリ属に分類される昆虫です。体色は淡褐色～褐色で体長は約1.5mm前後とアリの中で非常に微小な種です。屋外で一般的に見られるアリで、沖縄を除いた日本全域に分布しており、日の当たる乾燥した石の下や落葉層、倒木内、深い土の中に巣を作ります。アブラムシやカイガラムシの甘露を好みますが、夏季には餌や甘味を求めて屋内に侵入するだけでなく、家屋の床下や壁下、屋根裏などに小集団で巣を作ります。羽アリは9～11月と、アリの中でも飛び出し時期が最も遅い種です。羽アリは非常に小さいため、網戸の目を通り抜けることがあります。



写真 サクラアリ  
*Paratrechina sakurae*

#### 被害

サクラアリは人に直接的な被害を及ぼすことはありませんが、屋内でよく徘徊することや屋内で営巣していた場合に羽アリが大量発生するため、不快感を与えることがあります。また、家屋と同じように餌を求めて工場内にも侵入するため、食品工場では異物混入の原因にもなります。

#### 対策

駆除にはベイト剤（食毒剤）と液剤処理の2つの方法があります。ベイト剤では、働きアリが毒餌を持ち帰ることによって女王アリまで死ぬため、巣全体の駆除ができます。液剤処理では、徘徊しているアリを駆除すると同時に、散布した場所から忌避させて寄り付けさせないことで侵入を防ぎます。それでも駆除しきれない場合は、専門業者に依頼しましょう。侵入経路や発生源を調査することでより確実に駆除できます。

## 食中毒情報

今月は、件数としては自然毒、患者数としては病原性大腸菌が最も多く発生していました。

件数として多かった自然毒の中でも、毒キノコを原因とした食中毒が急増していました。キノコ狩りやキャンプなどで自分で採取して食べたケースがほとんどです。キノコ類は、食用と有毒なものとの区別が付きにくいものが非常に多いです。キノコ狩りなどで自分で採取したものは、確実に食用と判断できるもの以外は口にしないようにしてください。

患者数として多かった病原性大腸菌の中では、よく耳にするO157以外にO146を原因とした食中毒も発生していました。O146は鹿肉など野生鳥獣から検出が多いと報告があります。牛・豚、野生鳥獣いずれも大腸菌が付いている危険性は高いため、十分に火を通してから食べるようにしてください。また、調理器具は用途別に使い分けることも忘れないようにお願いします。

### 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 |
|----------|----|------|
| 自然毒      | 9  | 28   |
| 病原性大腸菌   | 4  | 185  |
| カンピロバクター | 2  | 8    |
| ノロウイルス   | 1  | 7    |
| 不明・その他   | 8  | 239  |

『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