

## 特集：ノロウイルス集団感染と嘔吐物・排泄物の処理方法

## 巻頭言

突然、解散総選挙になってしまいましたので、内容を急遽変え、今までも何度かお話ししてきましたが、中小企業の為にどうしてもやってもらいたい、いや、政治家がやるべき施策について、二つ再度お話ししたいと思います。

まずは中小企業のM&Aについてです。これは本当に何度もお話ししていますが、中小企業のM&Aは絶対に今の日本には必要な事ですが、このままでは多くがM&Aが成立せずに後継者が見つからず、そのまま廃業などに成ってしまうと思います。中小企業のM&Aは小規模の会社を集め、作業効率や生産性が高められる会社規模にすることが一番の目的だと考えます。しかし、今の民間の仲介業者が入っての仕組みでは、特に売り上げ規模2～3億以下の会社のM&Aは、成立はするものもあるでしょうが、その後の運営が大変厳しくなります。それは何度もお話ししていますが、仲介手数料が2000万円以上かかるからです。2～3億の会社と云えども株の購入だけでも売上と同じくらいの現金が必要です。それに加えて仲介手数料ですから、仲介手数料を払うためにM&Aするようなものだと感じます。本当に現金に余裕のある会社しかM&A出来ない事になります。この解決策は簡単で、経済産業省が運営している事業引継ぎ支援センターの情報を利用し、地域の金融機関が仲介をする仕組みです。その時仲介料などを取らずに、その代わりとして株購入に必要な資金を貸し出すことで、金融機関は本業で儲け、中小企業は不必要なお金を使う必要がなくなるのです。こんな簡単なことがなぜ出来ないのか不思議ですが、国の施策としてやっているわけですから、負担を増やさない中小企業の為のM&Aをお願いします。

もう一つが、これも以前お話ししましたが、職業安定所の機能の強化で、通常の技術や営業・事務職などの採用にはお金がかからないようにしていただきたいと云うことです。今、採用には本当にお金がかかります。2～3週間採用広告を掲載するだけで5万～10万はかかります。しかし、一度では採用できないので2回3回と同じ広告を出す事になり、採用出来ればまだ良いのですが、挙句に採用出来なかったと云うことが良くあります。20万、30万と云うお金をドブに捨てるようなもので、しかしこれを仕方なく何回も続けるのです。大変な負担になっているのに放置されているのが現状ですが、この解決策も実は簡単です。職業安定所が採用募集と職探しの為のシステムを構築するだけです。募集したい会社はシステムに必要情報を登録し、また職を探している人は条件を入力する、それに合った会社が自動でリスト化され、自分が好きな会社に応募する、こんなシステムで、きっと簡単に出来るでしょう。採用したい会社も職探しをする人も利用は基本無料とし、ただメンテナンスにはお金がかかりますので、募集企業は一回1万円とか、いくらかを支払うようにすればよいと思います。またITが苦手な人は、職業安定所に行けば、親切に指導してくれる仕組みにすればそれも解決です。

この様に、解決策も簡単だと思のですがなぜか放置され、一部で濡れ手に粟の様な会社がある一方、多くの中小企業が大変な状態のまま放置されているのが現状です。他にもいろいろ解決出来るものがあると思います。政治家の皆さん、選挙の時だけでは無く、当選後も国民を見た、現場を見た政治をほんとお願ひします。

(雅)

## ノロウイルス集団感染と嘔吐物・排泄物の処理方法

ノロウイルスと聞くと牡蠣などの二枚貝を連想される方も多いかもしれませんが、確かに、加熱不十分な二枚貝はノロウイルスの感染経路の一つですが、感染者を介して汚染された水や食品を口にするだけでも感染が成立し、こちらの方が割合も多く、また大規模な食中毒になりやすいという傾向があります。今回の M-TEC インフォメーションでは、集団感染の事例紹介と感染を広げないために重要な嘔吐物・排泄物の適切な処理法について紹介させていただきます。

### ノロウイルスについて

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糞便や嘔吐物から、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、ヒトからヒトへの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)

### ノロウイルスによる集団感染の事例

#### <湧き水による集団感染事例> 令和 6 年 8 月

患者数 : 618 名

原因 : 調理などで使用していた湧き水と食事

**予防ポイント : 調理や飲用で湧き水を使用する際は、85℃、90 秒以上で煮沸する。**

- 料理や飲用で使用されていた湧き水の源泉からノロウイルスが検出された
- 施設を利用し、嘔吐や下痢などの症状を訴えていた患者の便からもノロウイルスが検出
- 湧き水を使用した料理を提供していたが、水道法で義務付けられる水質検査を実施していなかった

#### <川遊びでの集団感染事例> 令和 6 年 8 月

患者数 : 315 名

原因 : 滝周辺の水

**予防ポイント : 川遊びをした後は石鹸で手を洗い、早めにシャワーで体を洗い流す。**

- 滝つぼと滝のすぐ上の川の水、一部の患者の便からノロウイルスが検出された
- ノロウイルスに感染していた人が滝周辺で嘔吐や下痢をし、周囲の水が汚染された可能性がある
- 水の量が少なかったためノロウイルスが滞留し、川遊びをした人が経口感染したと推測される




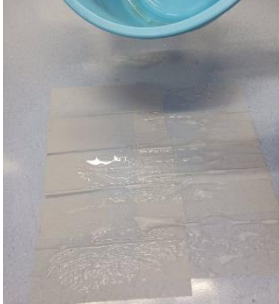
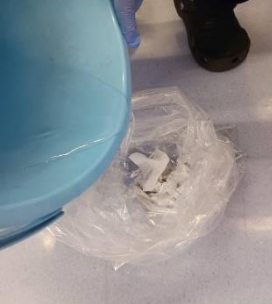


### マルマノロフリー宣言

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！！



## 嘔吐物・排泄物の適切な処理方法

ノロウイルスは、感染者の嘔吐物には1g当たり約1万～10万個程度、発症初期の患者糞便には1g当たり約10億個ものウイルスが存在するといわれています。そのため、感染者の汚物を適切に処理することは、感染拡大防止に極めて重要です。

**事前に用意するもの：使い捨て手袋、マスク、ガウンまたはエプロン、ビニール袋、次亜塩素酸ナトリウム、拭き取るためのペーパータオル・新聞紙・布など、バケツ**

 <p><b>関係者以外 立入禁止</b></p>	<p>① 汚染場所周辺を立ち入り禁止にし、周りの人は別の部屋に移動させます。 また、窓を開けるなどして十分に部屋の換気をするようにします。</p>		<p>② 処理をする人は、使い捨て手袋、マスク、ガウン（エプロン）を着用します。</p>																			
	<p>③ 汚物は、ペーパータオルなどを使用して、外側から内側に向けて静かに拭き取ります。</p>		<p>④ 汚物が付着した床とその周囲に0.1%次亜塩素酸ナトリウムを染み込ませたペーパータオルなどで覆い、10分程度放置します。 ※カーペットの変色や金属の腐食に注意してください。</p>																			
	<p>⑤ 使用したペーパータオルなどは、すぐにビニール袋に入れて処分します。0.1%次亜塩素酸ナトリウムを染み込む程度入れて、ビニール袋の口をしっかりと縛ってから廃棄します。</p>		<p>⑥ 使用した着衣は廃棄が望ましいですが、消毒する場合は以下の手順で行います。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 付着した汚物を取り除く</li> <li>2. 熱湯もしくは0.02%の次亜塩素酸ナトリウムに30～60分程つける</li> <li>3. 他の物とは別で洗濯をする</li> </ol>																			
	<p>⑦ 処理後は、しっかりと手洗い、うがいを行います。</p>	<p><b>参照：消毒液の作成方法</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">製品の濃度</th> <th colspan="2">嘔吐物や糞便の処理 0.1%(1000ppm)</th> <th colspan="2">着衣・手が触れる部分 0.02%(200ppm)</th> </tr> <tr> <th>液の量</th> <th>水の量</th> <th>液の量</th> <th>水の量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>12%</td> <td>25ml</td> <td>3L</td> <td>5ml</td> <td>3L</td> </tr> <tr> <td>6%</td> <td>50ml</td> <td>3L</td> <td>10ml</td> <td>3L</td> </tr> </tbody> </table>		製品の濃度	嘔吐物や糞便の処理 0.1%(1000ppm)		着衣・手が触れる部分 0.02%(200ppm)		液の量	水の量	液の量	水の量	12%	25ml	3L	5ml	3L	6%	50ml	3L	10ml	3L
製品の濃度	嘔吐物や糞便の処理 0.1%(1000ppm)		着衣・手が触れる部分 0.02%(200ppm)																			
	液の量	水の量	液の量	水の量																		
12%	25ml	3L	5ml	3L																		
6%	50ml	3L	10ml	3L																		

## マルマでご提案可能なノロウイルス対策商品

ウィルバス	汚物の処理 ツール BOX	ノロウイルス検査
<p>★無味無臭で金属腐食や漂白性が無いため、設備・調理器具などに使いやすい</p> <p>★食品添加物認可で食品や器具を殺菌後に洗浄が不要</p> 	<p>★嘔吐物や排泄物の処理に必要な道具や薬剤がひとまとめになっているため、いざという時にすばやく適切な処理ができます</p> 	<p>★大量調理施設マニュアルの基準を満たした高感度検査が可能です</p> <p>★食中毒発生を未然に防ぐためには、高感度検査を定期的に行うことをお勧めしています</p>

## 害虫獣紹介

## オオトビサシガメ

刺す虫と聞くと、ハチやカなどが頭に浮かびますが、カメムシの仲間にも口吻で人を刺すことのある種類がいます。今回はその一例として、オオトビサシガメを紹介します。

## 生態

オオトビサシガメは、カメムシ目サシガメ科に分類されるカメムシ類の一種です。本州、四国、九州に広く分布し、山地に生息しており、樹上での生活が主です。成虫の体長は20~26mm 褐色で、微細な毛に覆われています。幼虫の腹部は黄色で成虫と比べ派手な見た目をしています。動きが遅く、ゆっくりと近づき小型の節足動物を捕獲し、ストローのような細長い口吻を突き刺して体液を吸います。クサギカメムシを捕食することから、害虫だけでなく、益虫としての側面も持っています。活動期は4月~11月で、11月中旬頃には樹皮下・樹木の隙間のような場所に集まり越冬します。



図 オオトビサシガメ  
*Isyndus obscurus*  
(引用：日本ベストコントロール協会)

## 被害

越冬場所を求めて、サッシの枠の中や外壁材の隙間などから屋内に侵入することがあります。不用意に触れてしまうと、身を守るため口吻で刺されます。人によってはハチに刺されたような激痛が走り、1週間程度の痒みが続くことがあります。

## 対策

不用意に触らなければ刺されることはないため、見かけても触らないようにしましょう。また、越冬時には、樹木の隙間や凹みなどの見にくい場所にも生息しているため、そのような場所に手を入れないように注意が必要です。刺された場合は、刺された部位を保冷剤や冷たい水などで冷やし、痒みが続く場合はステロイド外用薬を塗って対処します。樹木に発生している場合は、樹木害虫用の農薬で駆除することができ、建物外壁からの侵入防止には、ピレスロイド系薬剤での忌避が有効です。

## 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。カンピロバクター食中毒は、春以降ずっと発生件数が多い状況が続いています。少量の菌数で発症する食中毒のため、十分な加熱調理による殺菌の他に、食材からの二次汚染対策もとても重要になります。主に鶏肉が原因食材となるため、鶏肉を取り扱うときには特に調理器具（包丁やまな板など）の使い分け、こまめな手洗い管理に気を付けてください。

今月2件の毒キノコによる食中毒が報告されました。これから山菜狩りの季節になると、有毒植物の誤食による食中毒発生が増えてきます。山菜やキノコは、食用と有毒なものとの見分けがとても難しいため注意が必要です。食用と断定できないものは、食べたり人に譲り渡したりしないようにしてください。

全国食中毒発生状況  
(9/14~10/14 新聞発表分等)

原因物質	件数	患者数
カンピロバクター	10	61
ウエルシュ菌	2	84
自然毒	2	4
アニサキス	2	2
不明・その他	5	89

『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 静岡県浜松市中央区佐藤 2-5-11	名古屋支店	／ 〒496-0027 愛知県津島市津島北新開 234-2
東京支店	／ 〒194-0005 東京都町田市南町田 2-15-14	大阪支店	／ 〒555-0032 大阪府大阪市西淀川区大和田 3-5-6
静岡支店	／ 〒422-8046 静岡県静岡市駿河区中島 960-1	福岡支店	／ 〒816-0922 福岡県大野城市山田 2-18-53-B103
岡崎支店	／ 〒444-0802 愛知県岡崎市美合町字北屋敷 59-3-101		