

(有)あまから

一口拡大家庭で防ぐ

福井市西谷三丁目の洋食店「グリルあまから」が、ノロウイルスなど食中毒原因菌を含む感染者の嘔吐物を処理する「簡易吐瀉物セット ノンパニック」を発売した。食中毒対策に厳しく取り組む老舗洋食店ならではの視点を盛り込み、家庭でも簡単に使える低価な商品として開発した。ノロウイルスやインフルエンザが猛威を振るう時期に入り、県外の保育園などから注文が殺到している。

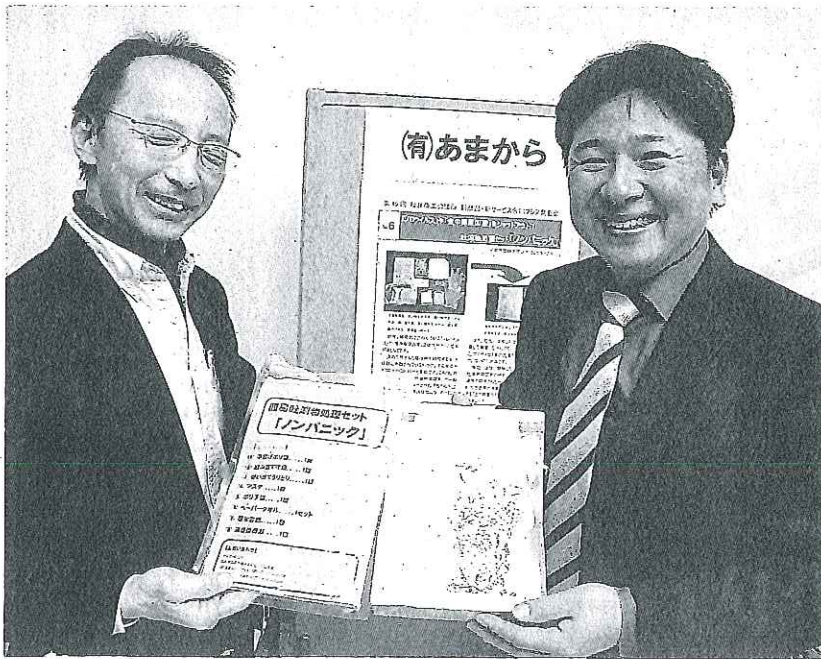
(山内道朗)

ノロウイルスなどの感染拡大は感染者の嘔吐物や排泄物の不十分な処理が主な原因。同店の野坂昌之社長(五十)によると、従来の市販品は業務用しかなく単価は三千〜六千円と高額。理由は、凝固剤や消臭除菌剤の販売は薬事法で薬剤師の資格が必要なことから参入が難しく、市場は数社の寡占状態にあるためと。ばら売りをしない

まとめ売りのため送料も高額になり、販売店側も置き場所に困るなどの問題もあった。

「ノンパニック」は薬事法と価格の壁を越えるために、凝固剤の代用品として試行錯誤の末に吸水性に富む裁断した古新聞を使用、消臭除菌剤は福井市照手四丁目の酒店「岡本吉之丞商店」(岡本耕至社長)が産官学連携で大豆

福井の洋食店 嘔吐物処理用品を開発



から開発した、薬事法が適用されない消臭除菌剤を活用。処理に使ったビニール袋や組み立て式の箱、手袋、マスクなど必要な道具計八点のセットで五百四十円という低価格に抑えることができた。

食中毒対策の視点生かす

処理方法も、汚物を古新聞で混ぜて同封の専用ちり取りですくい取り、ビニール袋に入った組み立て式箱の中に入れ、その後、大豆の消臭除菌剤を染み込ませたペーパーで床を拭き取る簡単な手順。「一般的に処理には塩素系洗剤を使われるが、刺激臭があり飲食店には向かない」(野坂社長)だけに、消臭効果がある除菌剤を薦める。

販路先は学校や幼稚園、飲食店のほか、タクシーや飛行機などの交通業界、各種イベントの来場者プレゼントなどへも視野に入れる。野坂社長は「来客が急に気分が悪くなった場合は店側も対応に焦る。ノンパニックを備えておけば、家庭でも店舗でも焦らず対応できる」とアピールしている。◎あまから 0776(35) 3109

「ノンパニック」をアピールする野坂昌之社長(左)と大豆から消臭除菌剤を開発した岡本耕至社長(右)福井市の福井商工会議所ビルで