

(有)あまから

ノロウイルス、食中毒対策

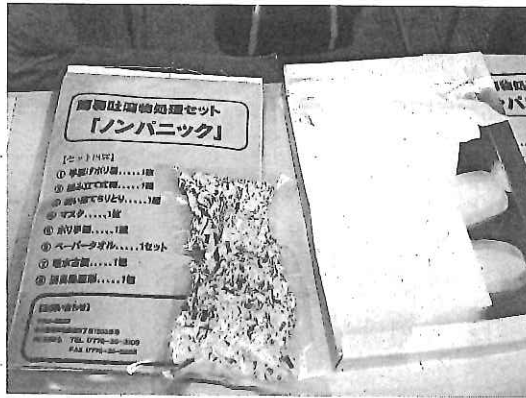
嘔吐物素早く処理

もし、ノロウイルスや食中毒の感染者が店内で嘔吐したら…。非常事態に備え、汚物を素早く処理できるキット「ノンパニック」を洋食店のグリルあまから(福井市西谷)が開発した。飲食店をはじめ、航空機や鉄道などの交通機関や学校施設などでの需要を見込み、販路拡大中だ。

ノロウイルスなどの感染が拡大する原因の一つは、嘔吐・排せつ物の不十分な処理。そこで消毒除菌剤、使い捨てのビニール手袋やちりとりなどをまとめてキットにした。

一般的な処理キットは、薬事法の販売資格がなければ扱えない凝固剤や薬剤を使用しているため1個

福井市の洋食店 キット開発



嘔吐物などを素早く処理できる「ノンパニック」

が3千〜6千円と高価だが、ノンパニックは540円(税込み)という低価格を実現した。吸水性の高い、刻んだ古新聞を凝固剤として使用。さらに産学官連携で開発され、薬事法に指定されていない大豆由来の消臭除菌剤「ナノFX」を採用したことで、一層のコストカットが可能になった。

客が嘔吐した場合、店員は汚物に新聞紙をまがし、使い捨てのちりとりで回収し、除菌剤で消毒。塩素系除菌剤などに特有のきつい臭いもないという。

大きさはA4判サイズとコンパクトで、メール便に対応できる。イベントなどのノベルティとしても売り込む方針だ。問い合わせはあまから(☎0776・35・3109)。年末年始は休み。