

報道関係者 各位

2019年5月29日
 野原ホールディングス株式会社
 CSカンパニー

**個室内の“手洗い”でトイレからウイルス・細菌を持ち出さない究極のトイレ空間
 個室手洗いシンク「個室で洗いましょう」を本格発売**
 ～脱いだままでも恥ずかしくない、手洗いの新ルール～

野原ホールディングス株式会社(本社：東京都新宿区、代表取締役社長：野原弘輔)は、サラヤ株式会社(本社：大阪府大阪市、代表取締役社長：更家悠介)、イビケン株式会社(本社：岐阜県大垣市、代表取締役社長：臼井 勝弘)、ロンシール工業株式会社(本社：東京都墨田区、代表取締役社長：大村 朗)といった、衛生、人々の健康、快適な住空間の創造を大切にするパートナーとともに、調理従事者を原因とするウイルス・細菌感染、食中毒等を社会からなくしたいとの思いから、ウイルス・細菌を持ち出さない究極のトイレ空間と個室手洗いシンク「個室で洗いましょう」を2019年6月より本格発売いたします。

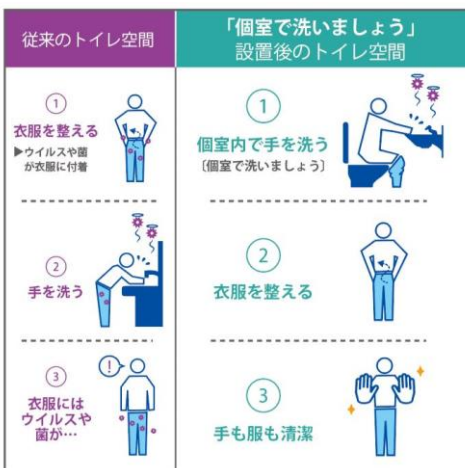


【究極のトイレ②_壁】
 ・抗ウイルス、抗菌効果を発揮する素材で接触感染を予防

【究極のトイレ③_床】
 ・水拭きだけのメンテナンスで抗ウイルス、抗菌効果を発揮

【究極のトイレ①_手洗いシンク】
 ・個室内で便座に座ったまま手が洗える距離に設置
 ・直接手指で触れずセンサー感知で石けん液、給水、消毒液が噴射

脱いだまま“手洗い”を実現する、個室手洗いシンク「個室で洗いましょう」



■お尻を拭いた後の新ルール_脱いだまま手洗い

「個室で洗いましょう」は、手洗いの新ルールである脱いだまま”手洗い”を実現する個室用手洗いシンクです。

年間を通して、学校給食や飲食店などで発生する食中毒の原因の多くは、調理従事者由来とされており、それには手洗い設備が不完全であることが大きく影響しています(※1)。特に、トイレは「病原菌・ウイルスがついている可能性が高い場所」であり、用便後の手指は最も危険な汚染源です。

「個室で洗いましょう」は、個室内で衣服を脱いだまま手洗いができ、用便後の手指から衣服・ドアノブ等への汚染を防ぐことができます。私たちは、調理従事者を原因とするウイルス・細菌感染、食中毒等を社会からなくすために、脱いだまま”手洗い”という、手洗いの新ルールを広めていきたいと考えています。

(※1) 詳しくは、食品衛生のための業務用「手洗い情報サイト」プロフェッショナル手洗いをご覧ください。(http://pro.saraya.com/pro-tearai/purpose/accident.html)

「個室で洗いましょう」がある、“もちださない”究極のトイレ空間4つの特長

「個室で洗いましょう」がある、“もちださない”究極のトイレ空間は、主に一般衛生管理が必要とされる事業形態における、ウイルス・細菌感染、食中毒等を防止するための調理従事者用トイレの新ソリューションです。

【特長】

1. 手洗いシンク「個室で洗いましょう」(弊社製)は、狭小スペースでも納まるように設計可能。

人工大理石製で汚れが付きにくく、天板とボウルの一体型なので隙間や段差がなく掃除しやすいとともに、雑菌の繁殖を抑えることができます。

2. センサー感知で石けん液・給水・消毒液を自動供給する手洗い器(サラヤ製)がついており、給水栓に手を触れずに手洗いができます。
3. 壁面には、抗ウイルス性能を持つ不燃メラミン化粧板(イビケン製)を使用しており、感染リスクを大きく軽減できると考えています。
4. 床材には、抗ウイルス性ノーワックス床シート(ロンシール工業製)を使用しており、水拭きだけで床を清潔に保ちます。



■「個室で洗いましょう」で、給水栓に触れずに手洗い可能

【使用シーン】

飲食店、食品工場、給食(学校、保育所や幼稚園)、病院や高齢者介護施設を含む医療施設、旅館・ホテル等の調理従事者用トイレ空間

【「個室で洗いましょう」の問合せ先】

野原ホールディングス株式会社
CSカンパニー(担当:永楽)
TEL: 03-3355-4261 / FAX: 03-3355-4262



【壁面・床材の問合せ先】

イビケン株式会社
建装事業部(担当:松村)
TEL: 03-3452-2538 / FAX: 03-5765-5053

ロンシール工業株式会社
建装事業部(担当:加瀬)
TEL: 03-5600-1803 / FAX: 03-5600-1807

誕生の背景

これまで、学校給食衛生管理基準(2009年4月1日施行)にて、学校給食の衛生管理は「HACCP(※2)の考え方」に基づくとともに、学校給食従事者専用トイレの個室に手洗い設備を設けることが記載されていましたが(※3)、十分な対応がなかなか進んでおりませんでした。

一方で、2018年6月には食品衛生法も改正され、HACCPに沿った衛生管理が制度化されました。そこでも、手洗いは食中毒防止の基本中の基本とされております。

私たちは、学童の食の安全だけでなく、高齢化社会、訪日外国人の増加等を背景に、食の安全、感染症予防に対する社会全体の意識の高まりを踏まえ、まずは「**トイレ個室で手洗いができ、ウイルス・細菌を持ち出さない究極のトイレ空間**」を提案し、調理従事者を原因とするウイルス・細菌感染、食中毒等を社会からなくしたいと考えました。

(※2) HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point: ハサップ)による衛生管理は、「各原料の受入から製造、製品の出荷までのすべての工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因(ハザード)を科学的根拠に基づき管理する方法」と言われています。(公益社団法人日本食品衛生協会HPより引用)

(※3) 詳しくは、文部科学省HP(http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/1283821.htm)を参照ください。

CS カンパニーについて

モノからコトへ、そしてトキへと刻々と変化する消費者ニーズに呼应し進化する商業施設。

CS カンパニーは、将来的には独立した事業会社になることを目指した野原ホールディングスの新規事業として2015年より事業化、2017年にカンパニーとして本格稼働しました。

CS カンパニーでは、これまでに培った総合建材商社としてのノウハウを活かした多様な流通チャネルでの材料供給に加え、総合受注までを視野に入れた工事機能の拡充とオリジナル商品の開発・デザイン・設計に関する提案などビジネスモデルの創造・構築に挑戦しています。

野原ホールディングス株式会社について

2017年、創立70年を迎えた野原グループは、これまで建設業界を中心に建材や鉄鋼関連およびセメントなどの建設資材、道路交通標識などの販売・施工を通して、事業を拡大するとともに、時代の変化に合わせた変革や創造を繰り返しながら成長してきました。

近年は、「Innovation」・「Digitalization」・「Globalization」をキーワードにユニークな事業の創出を目標に掲げております。プロ向け建材通販サイト「アウンワークス」や建設情報のデジタル化を目指す新会社「BIMobject Japan 株式会社」、グッドデザイン賞受賞商品のみを販売する国内初のデザインショップ「GOOD DESIGN STORE TOKYO by NOHARA」、特別な思いと時間をシェアする場所「レンタルキッチンスペース Patia」、新しい表現を模索する人たちのための、自由な発想に寄り添う壁紙ブランド「Wh0」など、新規事業を展開しています。



【会社概要】

野原ホールディングス株式会社

本社：東京都新宿区新宿 1-1-11

設立：2017年1月5日

資本金：4億8,000万円

代表取締役社長：野原 弘輔

▼会社ホームページ

<https://www.nohara-inc.co.jp>

【本リリースに関する問い合わせ先】

野原ホールディングス株式会社

社長室(担当：齋藤、中島)

e-mail：nhrpreso@nohara-inc.co.jp / TEL：03-6328-1576