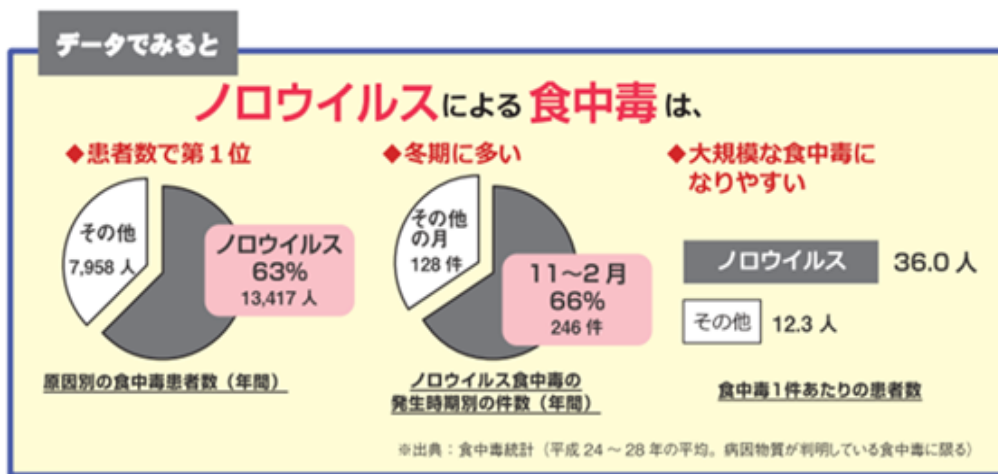


ノロウイルス検査について

ノロウイルスによる感染性胃腸炎・食中毒とは？

年間の食中毒の患者数の半分以上はノロウイルスによるものですが、うち約7割は11月～2月に発生しており、この時期の感染性胃腸炎の集団発生例の多くはノロウイルスによると考えられます。

ノロウイルスは手指や食品などを介して、経口で感染し、ヒトの腸管で増殖し、おう吐、下痢、腹痛、微熱などを起こします。ノロウイルスは、感染力が強く、大規模な食中毒など集団発生を起こしやすいため、注意が必要です。



厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」では？

調理従事者等は臨時職員も含め、10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じて、ノロウイルスの検便検査に努めること。ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず、概ね便1g当たり 10^5 オーダーのノロウイルスを検出できる検査法を用いることが望ましい。と定められています。

(下表の検査方法が弊社にて受託可能。また、赤字が 10^5 オーダーの検査方法となります。)

検査方法		検出感度
遺伝子検査	RT-PCR法	10^5 未満
抗原検査	生物発光酵素免疫法 (BLEIA法)	10^5
	イムノクロマト法	10^7

