



*JIFE (ジヤイフ) : 当社の英名「Japan Institute of Foods Ecology」の略称です。

1. ノロウイルスと検査について

①ノロウイルスとは

- ・感染性胃腸炎を起こすウイルスである
- ・ヒトの腸管でのみ増殖する
- ・微量のウイルスで感染する
- ・ヒトに感染する遺伝子型には GⅠ 型と GⅡ 型がある
- ・主な症状は吐き気、嘔吐、下痢である
- ・特効薬はなく、**対症療法のみ**である
- ・年間を通して発生するが 11 月～1 月に多発する
- ・一部のエタノールや次亜塩素酸ナトリウムを用いた消毒が有効である

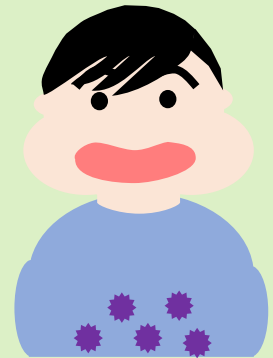
②注意したい不顕性感染

不顕性感染(無症状)とは？

ノロウイルスを感染したにも関わらず下痢などの症状がない感染のことであり、健康保菌者とも言う

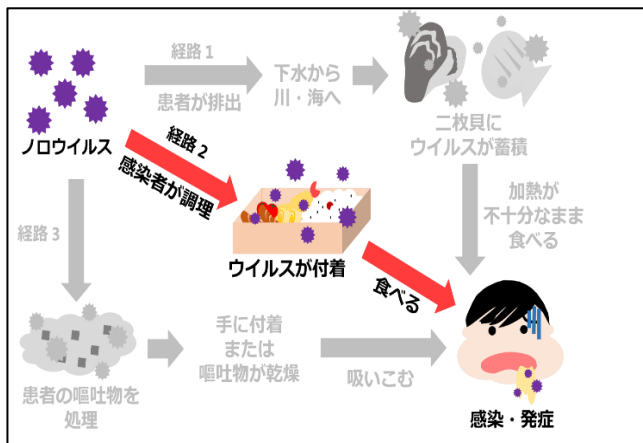
なぜ注意が必要なのか？

症状がなくてもウイルスを体内に保有しているため、食品等を汚染して食中毒の要因となる



③ノロウイルスの感染経路

食品従事者は経路2である食品の汚染に特に注意しなければなりません。



④ノロウイルスによる食中毒を予防するために

食品取扱施設等は、調理従事者に**不顕性感染者がいること**を前提として、施設におけるノロウイルス食中毒防止対策について以下の点を中心に改めて確認すること。特に、加熱せずに喫食する食品に直接触れる工程(十分な加熱工程がある場合には、加熱工程以降で食品に直接触れる工程)について、再点検を行い、適切な衛生管理が実施されていることを確認すること。

- ① 適切な(方法・タイミング)手洗い
- ② 手袋の適切な交換
- ③ 塩素系消毒剤等を用いた消毒
- ④ 普段からノロウイルスに感染しないように調理従事者の健康管理
- ⑤ 作業着等の衛生的な管理

食安監発 0224 第2号
厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知より

ノロウイルス食中毒をおこさないためには・・・

食品従事者は症状の有無に関わらず定期的にノロウイルス検査を受け、ノロウイルスを保有していないか検査をすることが重要です。

当社のノロウイルス検査について

検査方法・・・ Real time RT-PCR 法

- 1) 糞便中のノロウイルス遺伝子の有無を調べる方法
- 2) 高感度な検出が可能
- 3) ウイルス量のレベル判定が可能

Real time RT-PCR 法とは糞便中のノロウイルスの遺伝子の有無を調べる方法であり、高感度で検出できるのが特徴です。また、ウイルス量をおおよそのレベル判定することも可能です。症状の有無に関わらず、ウイルスを保有していないかの検査ができるため、**不顕性感染者も特定**することができます。

検査所要日数

検体到着後 1～2 日

但し、事前連絡をいただき、月～金(祝日除く)の午前中に検体が到着した場合は**検体の到着日のノロウイルス陽性者について即日報告いたします。**

検査結果は遺伝子型 GⅠ・GⅡ 別に報告します。また、陰性の場合(-)、陽性の場合ウイルス量に応じて、(1+)、(2+)、(3+)と半定量値で表記いたします。これにより、陰性化までの所要時間の判断の目安となります。

2. トピックス JR東海の研修施設で48人食中毒 O157検出、静岡 2018年8月18日 日本経済新聞より

<https://www.nikkei.com/article/DGXMZ034318030Y8A810C1000000/>

静岡県は18日、同県三島市のJR東海総合研修センターの食堂で1日に昼食を取った同社社員ら男女48人が腹痛や下痢などの食中毒症状を訴え、うち14人から腸管出血性大腸菌O157を検出したと発表した。5人が入院したが、いずれも快方に向かっている。県やJR東海によると、48人は21～54歳で、研修で訪れていた社員とセンターで働いていた職員。研修中に発症したり、研修後に静岡、愛知、大阪など10都府県で症状が出たりした。保健所は18日から当分の間、食堂の営業禁止を命じた。

3. 食中毒情報について・・・消費者庁 <http://www.caa.go.jp/>

- 8月2日（7月23日～7月29日）
カンピロバクター：4件、ウエルシュ菌：2件、サルモネラ属菌：2件、調査中；1件
腸管出血性大腸菌O121：1件、腸管出血性大腸菌O157：1件 発生件数：11件
- 8月9日（7月30日～8月5日）
アニサキス：6件、カンピロバクター：7件、黄色ブドウ球菌：1件、調査中；4件
腸管出血性大腸菌O157：1件 発生件数：19件
- 8月16日（8月6日～8月12日）
ノロウイルス：2件、カンピロバクター：6件、アニサキス：2件、サルモネラ属菌：1件
病原大腸菌：1件、腸管出血性大腸菌O157：4件、調査中；2件 発生件数：18件

4. 食品の回収情報、事故情報・・・厚生労働省、消費者庁

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kaisyuu/index.html

- 厚生労働省、都道府県が公表した回収情報
・最中（カビ）
- 消費者庁が公表した事故情報 <http://www.recall.go.jp/result/>
 - ・ミニスイートクロワッサン（消費期限誤表示）、アイスクリーム（大腸菌群陽性）
 - ・チーズポテト（樹脂片混入）、フィフスアベニュー（消費期限誤表示）、
 - ・小松菜（残留農薬基準値越）、釜玉うどん（カビ）、とら巻（アレルギー・乳）
 - ・カステラミミ（カビ）、わかさぎ唐揚げ（賞味期限誤表示）、北海道とうきびアイスモナカ（大腸菌群検出）

《JIFE からのお知らせ》

熱中症に気をつけましょう。

（検査部）

記録的な猛暑となっておりますが、皆様体調は崩されていないでしょうか。連日熱中症のニュースが報道されておりますが、屋内外問わずしっかり水分補給をするよう心がけたいものです。水分補給とは「水」を補給するだけでなく、汗で消費する「塩分」やエネルギーを補給するための「糖分」を摂取することが大事だそうです。また、利尿作用のある「カフェイン」の摂取は避けた方がよいそうです。屋内にいるとき、屋外にいるとき、ケースに応じて補給成分を考えるよう心がけましょう。

□ ノロウイルス検査のご依頼は当社へ！

近年、ノロウイルスによる食中毒が増加しており、その感染経路は食品とヒトの二つと言われています。ホテル、レストラン、学校などの施設で食中毒として発生する感染性胃腸炎の大部分はこのウイルスが原因です。ノロウイルスは感染力が非常に強く、100個以下のウイルス量でも感染することがあります。下痢や嘔吐等の自覚症状がない場合でもノロウイルスを保有している場合があります、そのような人が食品を取り扱った場合、食品を介して非常に大きな食中毒事故につながるケースがあり、大きな問題となっています。定期的にノロウイルス検査を行うことで、食中毒発生や感染拡大のリスクを低減させることができます。実施される際は当社へお問い合わせください。

<https://jife.co.jp/inspection/norovirus.html>

編集後記；下期に向けての段取りがなかなか難しいです。（木内）

- ・この情報誌は主に、農林水産省、厚生労働省、消費者庁等のホームページを参考にして作成しています。
 - ・この情報誌は弊社ホームページからもご覧いただけます。
 - ・ご質問、ご意見等は、info@jife.co.jp、又はファクシミリにてお受けいたします。
- FAX：(078)321-3069（管理部まで）

発行：



厚生労働省登録検査機関 ISO/IEC 17025:2005 認定試験所

株式会社 日本食品エコロジー研究所 〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号

TEL：(078)321-2311、FAX：(078)321-3069、HP：<https://jife.co.jp/>