



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

重要なお知らせ

この冬はノロウイルスに注意しましょう！・・・厚生労働省

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/03.html

年間の食中毒の患者数の約半分はノロウイルスによるものですが、うち7割は11月から2月に発生するなど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。ノロウイルスによる食中毒は、主に、調理者を通じた食品の汚染により発生します。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。

【弊社検査受託内容案内】

検査で御悩み事などございましたら、お気軽にお問い合わせ下さい。

【ノロウイルス】

- ・感染力が強く少量でも感染
- ・潜伏期間: 24～48時間(1～2日)
- ・主症状: 吐き気、嘔吐、下痢等(腹痛、頭痛、発熱等を伴うこともある)
ウイルスは長く排出されるので二次感染に注意
- ・感染経路: 二枚貝の生食等、感染者の糞便、嘔吐物等により感染
特に「不顕性感染者(健康保菌者)※」による感染に注意！！
- ・予防方法: 十分な加熱、手洗いの徹底、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒



図1. ノロウイルスの電子顕微鏡像
(埼玉県衛生研究所篠原先生撮影)

食品を取り扱う職場等では、症状の有無に関わらず入念な手洗いや施設の衛生管理が求められます！

【ノロウイルス検査案内(検便)】

検査方法	リアルタイム RT-PCR法
検査納期	1～2営業日(検体受付後) (当日報告等については、お問い合わせください。)
報告表記	ウイルス量のコピー数を記号表記 (-, 1+, 2+, 3+) G IあるいはG IIの型別報告 (例えば: 「G I(-), G II(3+)」)
保管・運搬	冷凍または冷蔵にて保管してください ・ クール便にてお送りください
検査料金	下記までお問い合わせください。

陽性者の出勤管理にご活用ください！

編集後記 ;1月はあっという間に過ぎました。まだまだ寒い日が続きますが皆さま風邪をひかないようにしてくださいね (東)

- ・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、jife-ing@hugp.com、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 17025:2017 認定試験所 大阪版食の安全安心認証制度認証機関

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>

