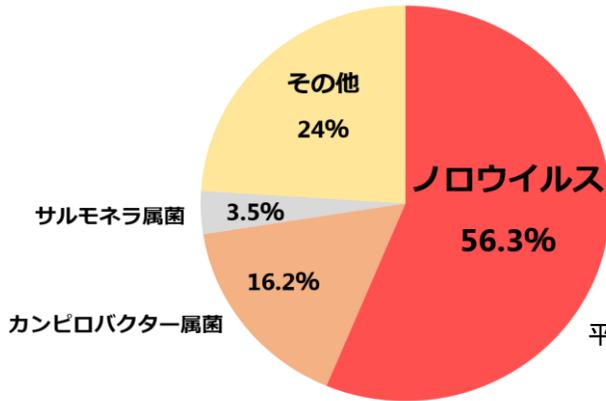


ノロウイルス拭き取り検査のご案内

ノロウイルス食中毒予防として、拭き取り検査(環境調査)によるノロウイルス検査を行いませんか？

- ・ノロウイルスは感染力が強く、少量でも発症します。
(ノロウイルス感染症・食中毒の発生を未然に防止するため、環境中のノロウイルス検査(拭き取り検査)が重要です！)

病因物質別食中毒患者の割合 (平成28年)



平成28年度 薬事・食品衛生審議会
食品衛生分科会食中毒部会より

食中毒の半分以上が
ノロウイルスなんだよ！



■ 検査方法・報告表記

リアルタイムRT-PCR法

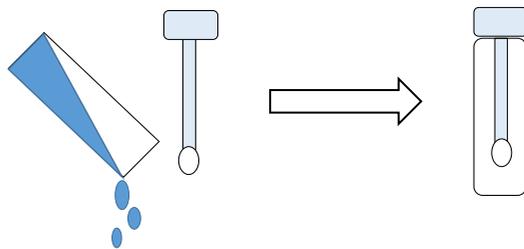
陽性・陰性で報告 ※型別・ウイルス量の報告はしません。

■ 拭き取り箇所

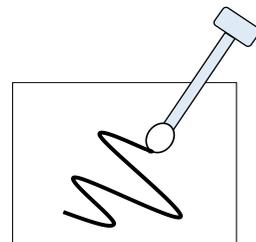
- トイレ： トイレのドアノブ、手洗いシンク・カラン、便座裏、便器周辺の床など
- 厨房設備： 食品取扱者の手指、冷蔵庫取っ手、シンク、ドアノブなど
- 厨房器具： 包丁、まな板、食器具、調理台等の調理器具など
- 医療機関： 待合室、居室、食堂、厨房、廊下手摺、浴室、トイレなど

■ 採取方法

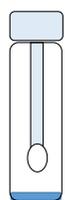
1. 採取直前に採取容器内の希釈液(生理食塩水)をすべて捨てる



2. 容器本体から拭き取り用綿棒を抜き、検査対象箇所を約100cm²(10cm×10cm)程度、拭き取る



3. 拭き取った綿棒を採取容器に戻す



注) 採取後、冷蔵保存

【サンプリング箇所(例)】



厚生労働省登録検査機関(食品衛生法)

ISO/IEC 17025:2005 認定試験所 認定番号 87001

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)321-3066

ホームページからのお問い合わせも受け付けております。

E-mail : info@jife.co.jp

URL : http://jife.co.jp

