

便の「ノロウイルス検査」を受けましょう

(財)岡山県健康づくり財団

ノロウイルスとは

直径27～35nm(1nmは100万分の1mm)の小さな球形のウイルスで、感染力が非常に強いのが特徴です。

多くの細菌性食中毒では10万～100万個の菌で発病するのに対し、ノロウイルスでは約100個で感染・発病すると言われています。

通常1～2日の潜伏期間を経て発症し吐き気、嘔吐に始まり激しい下痢、腹痛を伴います。

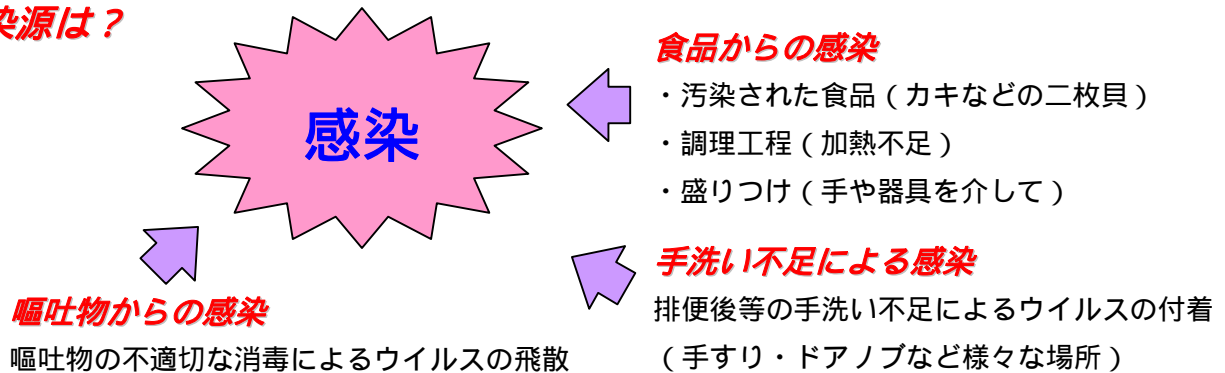
通常は発症後1～3日で回復に向かいますが、1日20回にも及ぶ激しい下痢を伴う場合もあります。

乳幼児、高齢者の方では脱水症状を引き起こし死に至ることもあります。

アルコール消毒は効果が無く、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が効果的です。

85℃ 1分間以上の加熱で死滅します。

感染源は？



便の「ノロウイルス検査」の必要性

最近の食中毒事件で最も多い原因はノロウイルスによるものです。

ノロウイルスに感染したヒトがトイレで手をよく洗わず調理をして、ウイルスが食品に付着して起こった事故も多く報告されています。

従って便を対象としたノロウイルスの検査が特に必要になります。

食品製造の従事者は定期的に便中のノロウイルス検査を行いましょう。

(平成20年6月18日付 食安発0618005号 大量調理施設衛生管理マニュアル改定)

便の「ノロウイルス検査」

検査法: EIA(酵素免疫測定)法

検体容器: 専用検査容器

必要な検査量: 小豆大以上

検体の持ち込み: 冷蔵及び冷凍

検査料金: お問い合わせください

対象者: 個人でも受付けます、まずお問い合わせください

問い合わせ先: (財)岡山県健康づくり財団 環境部業務課 TEL 086-246-6257