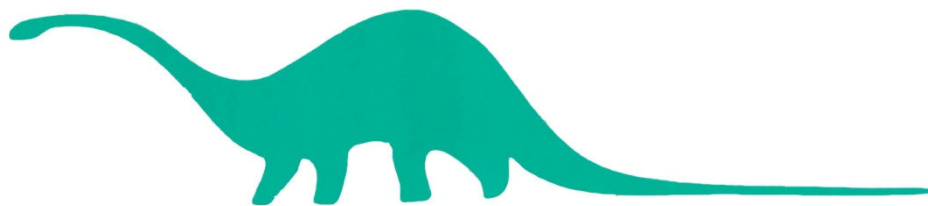


# C.L. information

～Vol.20(1月号)2013～



今月号の特集： ノロウイルス検査と対応について  
食中毒情報

株式会社コントロール・ラボ  
<http://controllabo.co.jp>

# ノロウイルス検便検査について

新年を迎えましたが、依然としてノロウイルス感染者数の多い状態が続いており、各地でノロウイルス流行警報が発令されています。ノロウイルスの予防や感染拡大の防止には、日常の体調管理や手洗いなどと同じようにノロウイルス検査によって、ノロウイルスを保有していないかどうかをチェックすることが重要です。

	EIA 法	TRC 法	RT-PCR 法
検出方法	酵素免疫測定法	遺伝子検査法	遺伝子検査法
原理	酵素を付着させた特異的な抗体をウイルスに結合させ、酵素活性の測定により判定します。	ウイルスの RNA を直接増幅し、蛍光物質を結合させて判定します。	RNA を逆転写酵素により cDNA にします。これを PCR により増幅し、検出します。
感 度	低い (糞便 1 g 中にウイルス 1 億個以上)	高い (糞便 1 g 中にウイルス 100 万個以上)	非常に高い (糞便 1 g 中にウイルス 100 個以上)
検査期間	検査開始後 3～4 日	検査開始後 1 日	検査開始後 2～3 日
検査例	他の検査に比べ、安価で実施できるので、定期的な検査や大人数の検査が必要な場合。	判定結果が翌日に出るため、感染の症状がみられるなど緊急の検査が必要な場合。	厚生労働省が推奨している検査方法です。

現在、弊社で実施している3種類のノロウイルス検査法をご紹介します。

## PT-PCR 法

非常に高感度で特異性が高いため、ノロウイルスを体内に保有していても症状が出ない『無症候性キャリア』の方のようなウイルス量が僅かな検体でも検出可能です。そのため、調理従事者のウイルス無保有の確認に最も適しています。

## TRC 法

検査結果が早く出るため、ノロウイルス感染が疑われる方が出た際の緊急対応が可能で、早期の感染拡大防止に繋げることができます。

## EIA 法

RT-PCR 法や TRC 法などの遺伝子検査法に比べて比較的低いコストで検査ができますが、検出感度では遺伝子検査法に劣ります。EIA 法は、ノロウイルス急性胃腸炎の診断の補助にも用いられており、症状のある患者さんの便では糞便 1g からは約1億個以上のウイルスが排出されるため、EIA 検査法でも検出可能ですが、回復期の方や無症候性キャリアの方ではウイルス量が少ないことが多く、検出できない可能性もあります。

**ノロウイルスは感染力が強く、少量のウイルス量でも感染が成立してしまいます。感染拡大を防ぐには、確実にウイルスを保有していないことを確認するためにも、RT-PCR での検査をお勧めします。**

# ノロウイルス食中毒発生時の対応・サービス

## ◆厨房・施設の消毒

万が一、ノロウイルスによる食中毒が発生した場合、もしくはノロウイルス感染者が出た場合、その施設・厨房内でウイルスが拡散することで二次感染の危険度が増してしまいます。施設・厨房内を消毒し、ウイルス数を低減させることが感染拡大防止に大きな効果をもたらします。

## 厨房施設殺菌消毒 施工手順

### ①殺菌剤散布

噴霧器を使用し、環境殺菌剤を施設内全面に散布します。薬剤は次亜塩素酸ナトリウムを主成分とする殺菌剤を使用し、ウイルスだけでなく微生物にも効果を発揮します。

<殺菌剤噴霧>



### ②モップ・ウエス清拭

床面、壁面および設備を、環境殺菌剤を浸漬したモップまたはウエスによって清拭していきます。ドアノブなど手指が高頻度に接触し汚染されやすい箇所を中心に床面まで入念に清拭していきます。

<モップ・ウエス清拭>



### ③施工前後の環境モニタリング

効果判定として、施工前と施工終了後に、環境中(調理台、ドアノブなど)の微生物モニタリング(拭き取り検査)を行います。

<拭き取り検査>



※上記の施工は、作業による微生物汚染防止を目的として滅菌済み作業衣を着用致します。

## ◆衛生講習会の実施

弊社では、ノロウイルスに関する衛生講習会を実施しております。衛生講習会の内容は、ノロウイルスの特徴や感染経路等ノロウイルスの基礎知識、食中毒の予防方法、衛生手洗いの方法、嘔吐物の適切な処理法などお客様の要望に応じて実施しています。食中毒予防に特に重要な衛生手洗いについては、実演や実習を交えて正しい手洗いの方法や注意点の確認も行っています。従業員の方の知識向上や新人・現場教育の一環としてお役に立ていただけます。



# 弊社技術員はノロフリー！！

ノロウイルス感染症・食中毒の予防には、ウイルスを施設・厨房につけない、持ちこまないことが重要なポイントとなります。そのような中で、弊社技術員もお客様の施設・厨房にお邪魔し、作業させていただいております。サービスの向上を目指すことは勿論、私共自身が感染症・食中毒の感染源となるようなことがあってはなりません。お客様の安全を第一に考え、弊社では、毎日の健康チェック、体調不良の従業員は休ませる、手洗いの周知徹底は勿論のこと、毎月従業員全員の赤痢菌・サルモネラ属菌・腸管出血性大腸菌等の保菌検査に加え、ノロウイルス検査を併せて実施し、



**ノロウイルスを保有していないスタッフだけが検査や作業を行っています。**

また、外部の講習会や勉強会、学会に積極的に参加し、ノロウイルスに関する最新の情報を提供できるような体制を整えています。今後とも、より質の高い、また安全なサービスをご提供できるよう、努力して参ります。

## ノロウイルス検査、ノロウイルス対応消毒、 衛生講習会を承っております。 ご要望の方は弊社までお問い合わせ下さい。

### 先月の食中毒情報

先月から引き続きノロウイルスを原因とした食中毒が多く報告されています。12月にかけて広島県で580事業所の1976人が発症する大規模なノロウイルス集団食中毒が発生しましたが、山梨県でも1445人が発症する食中毒事例が発生しました。両ケースとも製造元の仕出し弁当が原因とみられています。1000人以上のノロウイルス集団食中毒が立て続けに発生したのは極めて異例で、各方面への注意の喚起がされています。しっかりとした衛生意識のもと、日常的な予防対策と、定期的な検査による感染者の発見をもって、感染の発生を未然に防いでいくことが非常に重要です。

全国食中毒発生状況（12/15～1/14 新聞発表分）

原因物質	事例	感染者数
ノロウイルス	26	1975
サポウイルス	2	16
カンピロバクター	1	10
チョウセンアサガオ	1	2
不明・その他	6	171

### 株式会社コントロールラボ

本社 〒651-1211 神戸市北区小倉台7-1-7

TEL:078-582-3575 FAX:078-582-3576

阪神事業部 〒658-0026 神戸市東灘区魚崎西町2-4-15

TEL:078-858-6801 FAX:078-858-6802

福岡営業所 〒816-0921 福岡県大野城市仲畑1-6-15-A棟3

TEL:092-575-0630 FAX:092-586-6321

フリーダイヤル

☎0120-540-643

URL <http://controllabo.co.jp>



株式会社コントロールラボ



エムテック衛生検査所