

〇〇株式会社
ご担当者 様

※このメールは過去にお取引や名刺交換をさせていただいた方にも配信しています。

本資料はサンプル版です

実際に配信されるメールマガジンとは、レイアウトや構成が一部異なる場合があります。

こんにちは。LSIメディエンス 食の安全サポート メールマガ事務局です。
本日は「食の安全サポートメールマガジン2024年8月号①」をお届けいたします。

▶今月の特集

ノロウイルス食中毒について

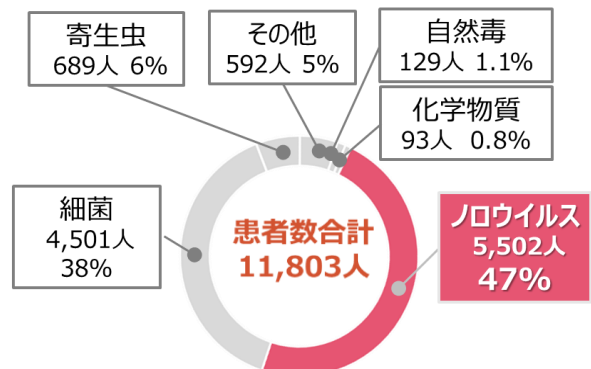
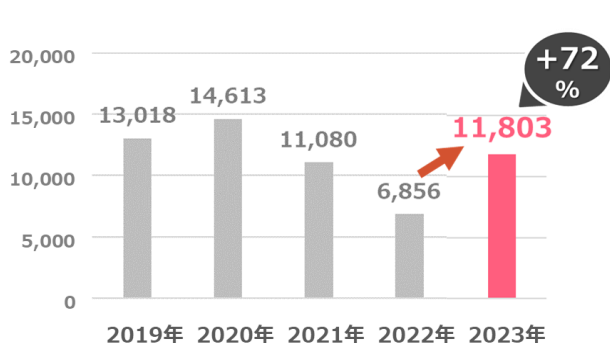
今回は、ノロウイルスによる食中毒について解説いたします。ノロウイルスは食品業界において特に注意が必要な食中毒原因の一つです。従業員や顧客・消費者の健康を守るためには、日常的な予防対策の徹底が重要です。

▶ノロウイルス食中毒の概要

発症プロセス	ノロウイルスはヒトの口腔から侵入。胃を通過し、小腸の上皮細胞で増殖
発症期間	24～48時間（ウイルスの排出期間は2～3週間）
症状	嘔吐、下痢、腹痛、発熱（軽度）
患者数	2023年の国内での食中毒患者数11,803名。このうちノロウイルスの患者数は5,502名であり、原因物質としては最多（ 全体の47% ）

ノロウイルスはヒトの腸管内でのみ増殖することから、少量の感染でも健康被害が発生する可能性があります。また、ノロウイルスは熱や酸、乾燥に強く、非常に感染力が高いことが知られています。

食中毒患者数の推移

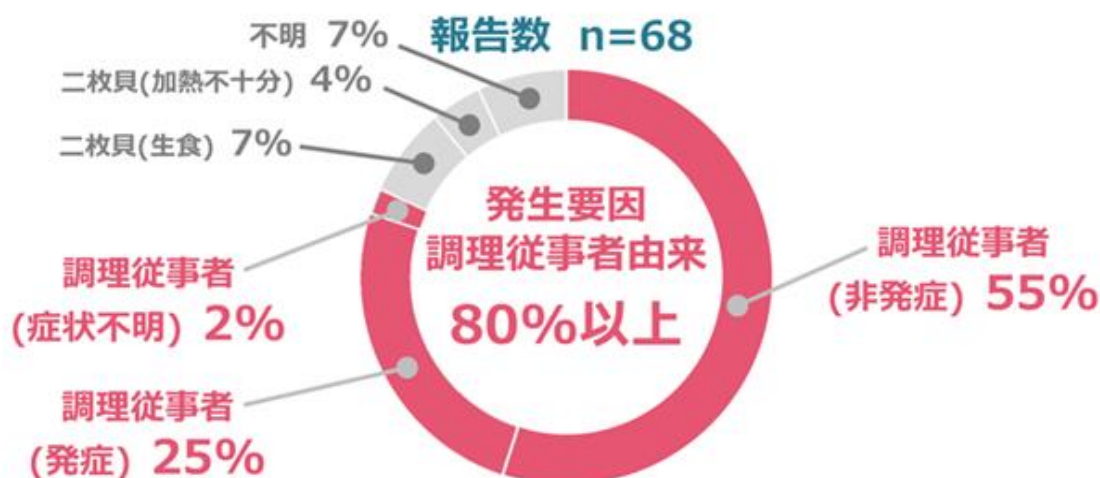


▶ノロウイルスの感染経路

1	経口感染	・ノロウイルスに汚染された食品を摂取し感染 ・感染者が調理した際、食事にウイルスが付着。これを摂取し感染
2	接触感染	・感染者の糞便や、嘔吐物に直接触れて手指に付着することにより感染
3	飛沫感染	・感染者の嘔吐物が床に飛散した際に飛沫を吸いこむことで感染
4	空気感染	・感染者の糞便や嘔吐物が乾燥し、ほこりとともに空気中を漂うウイルスを吸い込むことで感染

▶ノロウイルス食中毒の発生要因

厚生労働省による平成28年度の調査では、ノロウイルス食中毒の発生要因は、全体の80%以上が調理従事者由来でした。（下図）



出典:厚生労働省「平成28年度自治体からの食中毒詳報報告書」より

ノロウイルスの感染力が強く、感染経路も一つではありません。ノロウイルスによる食中毒を防止するためには、調理従事者の健康管理を中心とした汚染防止対策が重要です。

▶ノロウイルス食中毒の予防対策

1	持ち込まない	2	つけない	3	やっつける	4	拡げない
・定期的な腸内細菌検査の実施による健康状態の把握		・適切な手洗い ・器具の消毒と殺菌		・食材の十分な加熱 ・調理後の器具の消毒と殺菌		・食器や環境の適切な消毒 ・嘔吐物の適切な処置	

定期的な検査の実施は指針でも推奨されています

大量調理施設衛生管理マニュアル（平成29年6月16日付け改正 生食発0616第1号）

- 調理従事者等は、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること
- 検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めること

▶当社のノロウイルス検査

食材検査

検査対象	必要量	報告納期	試験法
カキ	5ケ	6営業日	リアルタイムPCR法
その他二枚貝	5ケ		
その他食材	50g		

●カキ・その他二枚貝については加工・加熱・生の区別なく検査が可能です（むき身でのご提出をお願いいたします）

●その他食材についての検査も承っております。詳細につきましては当社までお問い合わせ下さい

検便検査

検査対象	必要量	報告納期	試験法
糞便	専用容器にて採取し、ご 発送ください	1営業日(速報)	リアルタイムPCR法

●メールを利用した速報連絡が可能です。報告書は翌営業日に郵送で発送いたします

●陽性時は、遺伝子型（GⅠ／GⅡ）もご報告いたします

●採取・発送方法、その他詳細につきましては当社までお問い合わせください

食の安全サポートメールマガジン2024年7月号②では、上記詳細を取りまとめた動画をご案内いたします！

ご質問やご意見がございましたら、ぜひお気軽にお問い合わせください。



[LSIメディエンスお問い合わせフォーム](#)

＜ホームページはこちら！＞

[食の安全サポート | LSIメディエンス \(medience.co.jp\)](#)

株式会社LSIメディエンス

〒174-0051東京都板橋区小豆沢4-25-11

TEL:03-5994-2271

E-mail : LSIM-FOOD-EIGYOU@nm.medience.co.jp

メールの登録解除 [はこちら](#)から