

調理施設や食品製造現場での ノロウイルス拭き取り検査受託のご案内

老人保健施設や保育園・幼稚園、病院、学校等の給食施設、飲食店、旅館やホテル等宿泊施設、スーパー、弁当・そうざい製造施設の皆様へ！

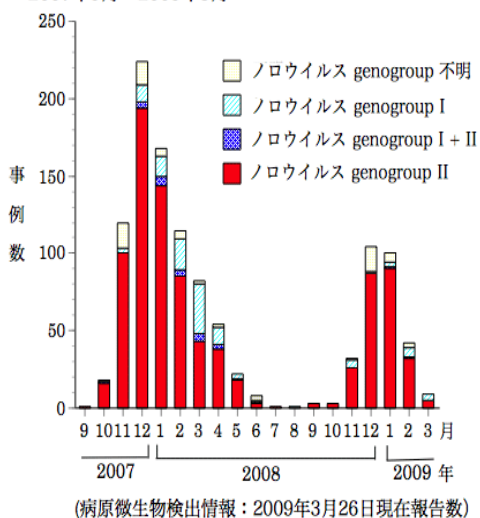
調理施設や食品製造現場、トイレ施設において、ノロウイルスの拭き取り検査が実施できます。

ノロウイルス拭き取り検査

検査項目	拭取 ノロウイルス (G I・G IIセット) (コード: 821600)
容器	1F (拭き取り専用容器)
検査方法	RT-LAMP法 (Reverse Transcription Loop-Mediated Isothermal Amplification 法)
検査納期	約2~8日
検査料金	15,000円 (税別)
備考	検査結果は定性検査としてご報告します。
拭き取り箇所	厨房 : 調理器具 (まな板・包丁・調理台・食器・ふきん)、 厨房設備 (冷蔵庫取手・シンク)、ドアノブ・従事者の手指、など 老健施設: 厨房・居室・トイレ・浴室・食堂・廊下手すり、など トイレ : ドアノブ・手洗いシンクカラン、など

※ノロウイルスには大きく分けて2つの遺伝子型のグループ Genogroup I (G I)とGenogroup II (G II)が存在します。国内の感染で検出されるノロウイルスの多くはG IIです。

図1. Genogroup別ノロウイルス感染集団発生報告数の月別推移, 2007年9月~2009年3月



ノロウイルスQ & A (厚生労働省Q & Aより)

Q: 調理台や調理器具はどのように殺菌したらいいですか?

A: ノロウイルスの失活には、エタノールや逆性石鹼はあまり効果がなく、次亜塩素酸ナトリウムの使用や加熱処理が有効です。
 調理器具は洗剤などで十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム (塩素濃度200ppm) で浸すように拭きます。また、調理器具は熱湯 (85℃以上) で1分以上の加熱が有効です。
 なお、二枚貝を取り扱う場合は、専用の調理器具 (まな板、包丁等) を使用するか、調理器具を使用の都度洗浄、熱湯消毒する等の対策により、他の食材への二次汚染を防止します。

IASR

Infectious Agents Surveillance Report

株式会社ファルコライフサイエンス 食品衛生環境営業部
 〒606-8393 京都市左京区東竹屋町通川端東入東竹屋町63番地2
 TEL 075-771-9377 FAX 075-771-7477
 e-mail: info@falco-life.co.jp URL: http://www.falco-life.co.jp/

