



11月も後半に入るとぐっと寒くなりましたね。

気温の変化で体調など崩されていないでしょうか？

最近”笑い”が心や体に良いということは医学的に実証されつつあり、最近では病気の予防や治療においても注目を浴びています。

体調悪いなあーなんて感じたら、思いっきり笑う事で改善されるかもしれませんね♪

<ノロウイルス>

厚生労働省の調査によると年間の食中毒の患者数は、60.9%がノロウイルスが原因との事でした。また、事故1件当たり患者数も36.9人と多く、他の食中毒患者の13.5人に比べて大規模な事故になりやすい食中毒です。ハイシーズンに入ったこの時期にもう一度、ノロウイルスについて考えてみたいと思います。

●ノロウイルス食中毒予防の4原則

「持ち込まない」「拡げない」「加熱する」「つけない」の4段階で対策をしましょう♪ノロウイルスはごくわずかな汚染によって食中毒が起きてしまいます。そのため、調理従事者はもちろんのこと、調理器具、食器、調理環境など、調理施設全体をノロウイルスの汚染から守り、最終的にはノロウイルスを食品に「つけない」を確実に実行することがきわめて重要になります。

●手洗いについて

やはり、対策の基本は、「徹底した手洗い」です。ノロウイルスの大きさは細菌に比べ、1/30~1/100の大きさですので、手のしわや爪の間などに深く入り込みます。ウイルスを手指から完全に除去することは困難だからこそ、不十分になりやすい箇所を爪ブラシなどを使用しながら、特に意識して洗うことが大切です。

●不顕性感染について

ノロウイルスに感染しても発症しない場合があります。こうした人を不顕性感染者、健康保有者と呼び、発症している方と同量のノロウイルスを保有していても症状が出ないので知らないうちに他の人へうつしてしまうこともあり、注意が必要です。ノロウイルスの食中毒で大規模な事故へつながるのは、不顕性感染も原因の1つにあるといわれています。



●ノロウイルス検査方法

不顕性感染の方（健康保有者）を把握し感染の拡大を防ぐために厚生労働省は「大量調理施設衛生管理マニュアル」を平成20年に改正し、「必要に応じ10月~3月にはノロウイルス検査を含めることが望ましい」等の事項を追加しました。検査方法はウイルスの遺伝子を検出するRT-PCR法や最近開発された新しい測定法で抗原検査のBLEIA法などがあります。遺伝子検査は高感度で特異性が高く、糞便、嘔吐物、食品中のノロウイルス検出に用いられます。一方、抗原検査は遺伝子検査に比べて約70%の感度ですが、偽陽性が少なく、体外診断薬としてノロウイルスによる感染性胃腸炎の診断の補助に用いられます。

●白衣の洗濯について

最近では、衛生管理のために白衣・作業着を自宅に持ち帰らず、施設にて適切に洗浄・乾燥を行い、外部からのウイルス・細菌の侵入を防いでいる施設もあります。業務用機器であれば、専用の除菌システムを用いて高レベルな処理を行い、強力な乾燥機で短時間に乾燥することで効率的に衛生管理を行うことができます。また電気ヒーター付の機種もありますので、熱水処理(85℃1分以上)によるノロウイルス対策を行うことも可能です。洗剤自動投入機能を付けることも可能ですので、面倒な洗剤の計量・入れ忘れも防ぐことが可能です。

ノロウイルスの検査・洗濯乾燥機についてのお問い合わせは

フリーダイヤル0120-842-581までお問い合わせ下さい。資料を送付させていただきます♪