



急激に寒くなった2015年の秋！猛暑だった夏がなつかしですね～そろそろ暖房を入れる時期になりました。調理場の温度は25度以下・85%以下が決まりです。温度計を確認しながら出来るだけ人間にとって寒い作業場が食品には理想です。

2015年は新型ノロウイルス発生！！

これまで検出例の少ない遺伝子型 (GII.17) のノロウイルスが相次いで検出され、GII.17陽性検体には、市販のノロウイルス簡易検査キットでは陽性を示さないものもあった。簡易検査キットではGII.17の新型ノロウイルスは十分なウイルス量があるにもかかわらず陰性となりやすく、その使用には注意が必要であると考えられた。

出典：国立感染症研究所HPより抜粋

<http://www.nih.go.jp/niid/ja/id/1023-disease-based/na/norovirus/idsc/iasr-in/5695-kj4233.html>

★★ ノロの検便について



大量調理施設衛生管理マニュアルでは、調理従事者の検便検査で「必要に応じ10月から3月にはノロウイルス検査を含めること」となっています。

しかし…検便だけしていればノロは防げるのでしょうか？またノロの検査料は決して安くはありません。一人 15,000円（税別）の検査料金です。

検便検査の方法には、色々あり大量調理施設衛生管理マニュアルにもある、**リアルタイムPCR法**等の高感度の検査から安くて結果の精度が落ちる検査方法もあります。（症状が出ている時は多少精度が落ちてでも有効かと思えます）検査を依頼する会社に、検査方法など確認してから依頼しましょう。

身近で出来ることから始めたらどうでしょうか？

- ① ノロかな？という症状がある従業員は上司と相談して欠勤が望ましい。
- ② 症状が改善した後も、数週間程度ウイルスの排泄が続くことがあるので、その間も直接食品を取り扱う作業をさせない。
- ③ 感染者が触れたと思われる箇所、特にトイレ周辺・ドアノブ等を塩素殺菌する。

※塩素スプレーは、塩素濃度が落ちるため半日で使い切る。

- ④ 家族に下痢等の症状が出ている人がいる場合には、自分も感染している可能性があるため職場に報告して出勤を控える。
- ⑤ 家庭内に感染した人がいる場合には、感染者の衣服の洗濯は別々に洗う。また、感染者が入浴するときは、一番最後にする。タオルなどを共用しない。
- ⑥ 検便検査を行い「陰性」結果が出るまで従事させない。（1ヶ月程度かかる場合もある）

通常の採便管では検査できないのでノロウイルス検査のご依頼は、**採取前に 担当者までご連絡下さい！**

★嘔吐物は広がらないようにペーパータオル等で外側から取り除くこと。（同一面でこすると汚染が広がるので注意）
4mは広がっている事があるので、広い範囲を塩素で殺菌して下さい。
絨毯などはスチームアイロンなど使用すると殺菌できます！

♪牛乳で汚物処理の現地訓練をしている
お客様もあります！



↑お客様が作ったキット

#良くある質問～

Q カキ鍋なら食べても大丈夫ですか？

85度以上の熱で死滅するので理論的には大丈夫です。
ただ、鍋にする前にザルで洗ったりシンク周りに飛び散り二次汚染を可能性を考えると、食品関係に従事したプロとして生牡蠣を処理することはリスクが大きいですので我慢しましょう。
↑とある施設の理事長さんが殻付き生ガキを頂いた。管理栄養士さんから食べるなら二日以上は施設内出入り禁止を申しつけたそうです； 役職を越えての守備に拍手です～(*_*)



【編集後記】

朝晩冷え込むようになり、紅葉も見ごろになってきました。
夏の疲れは秋にでてきますので、食欲の秋で元気な体を取り戻しましょう。
果物類はビタミンを多く含み疲れた体には良いようです。

お疲れ気味の 松本事務所 高橋 隆 (取締役)

前向きな姿勢と積極的な行動で お客様に感動をあたえよう！

衛生検査所登録 79号 株式会社信濃公害研究所

松本 0263-36-5075 長野 026-214-2679 佐久 0267-56-0123