

# ノロウイルス検査受託のご案内

## 食中毒原因の「ノロウイルス」

一般に食中毒と言うと、高温多湿な夏場の時期が発生頻度が多いと思われがちですが、寒さが厳しい冬にも食中毒は発生し、特に、細菌ではなくウイルスに起因する食中毒は夏場に多発しています。

中でも有名なのが「ノロウイルス」で、厚生労働省より平成9年5月30日食品衛生法施行規則の一部改正により、食中毒の病因物質として指定されました。

食中毒事例の多いカキの体内に蓄積した「ノロウイルス」は、十分に加熱すれば危険はありませんが、生食や加熱不十分なカキ鍋等は注意が必要です。

感染すると、急性の胃腸炎を起こし、下痢、嘔吐、腹痛などの症状が数日間続きます。原因となる食品を食べてから発症するまでの時間は24～48時間です。予防するには十分な加熱（85度、1分間以上）が重要です。



## 食品中のノロウイルススクリーニング検査

厚生労働省による通知法に準じた検査法で、高感度なデータをご提供致します。

検査項目	: 食材（カキ等の貝類、その他食材）
検体必要量	: 可食部100g以上
検査方法	: RT-PCR法（平成15年11月5日 食安監発第1105001号）
納期	: 約10日～2週間

RT-PCR法で陽性となった場合は、追加検査としてハイブリダイゼーション法による確認試験が別途必要となります。



株式会社セントラル医学検査研究所

総合衛生管理部

〒310-0804 茨城県水戸市白梅2丁目9-13

TEL 029-225-8858 FAX 029-225-8874

ホームページ <http://www.central-icl.com>