

5

ノロウイルス検査

1. 検査概要

1) 目的

ノロウイルス食中毒の対策を取り入れた「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚労省通知平成20年6月18日付食安発第0618005号）に準拠し、調理従事者等のノロウイルス検査を実施する。

2) 対象

- (1) 大量調理施設等調理従事者
- (2) 集団生活をする施設（学校・保育園・社会福祉施設）
- (3) ノロウイルス発生施設の確認検査

2. 搬入方法

直接岡本水質食品検査所に持ち込む方法

3. 検査方法

RT-LAMP法（遺伝子増幅法）

4. 実施状況

検体数は107件であった。陽性数11件で、陽性率は、10.3%であった。（表1、図1）
内訳は、検体数では大量調理施設調理従事者が95%を占め、陽性率は9.8%であった。
個人からの依頼は、3件であった。（表2）

表1 検体数と陽性率の年次推移

年 度	検体数	陽性数	陽性率
20	301	17	5.6
21	182	12	6.6
22	244	29	11.9
23	107	11	10.3
総 数	834	69	8.3

表2 区分別陽性率の年次推移

区 分	検体数	陽性数	陽性率
大量調理施設	102	10	9.8
学校等給食施設	2	1	50.0
個 人	3	0	0.0
総 数	107	11	10.3

図1 ノロウイルス検査の依頼数、陽性数、陽性率の年次推移

