ノロウイルス検査法の検出感度の比較

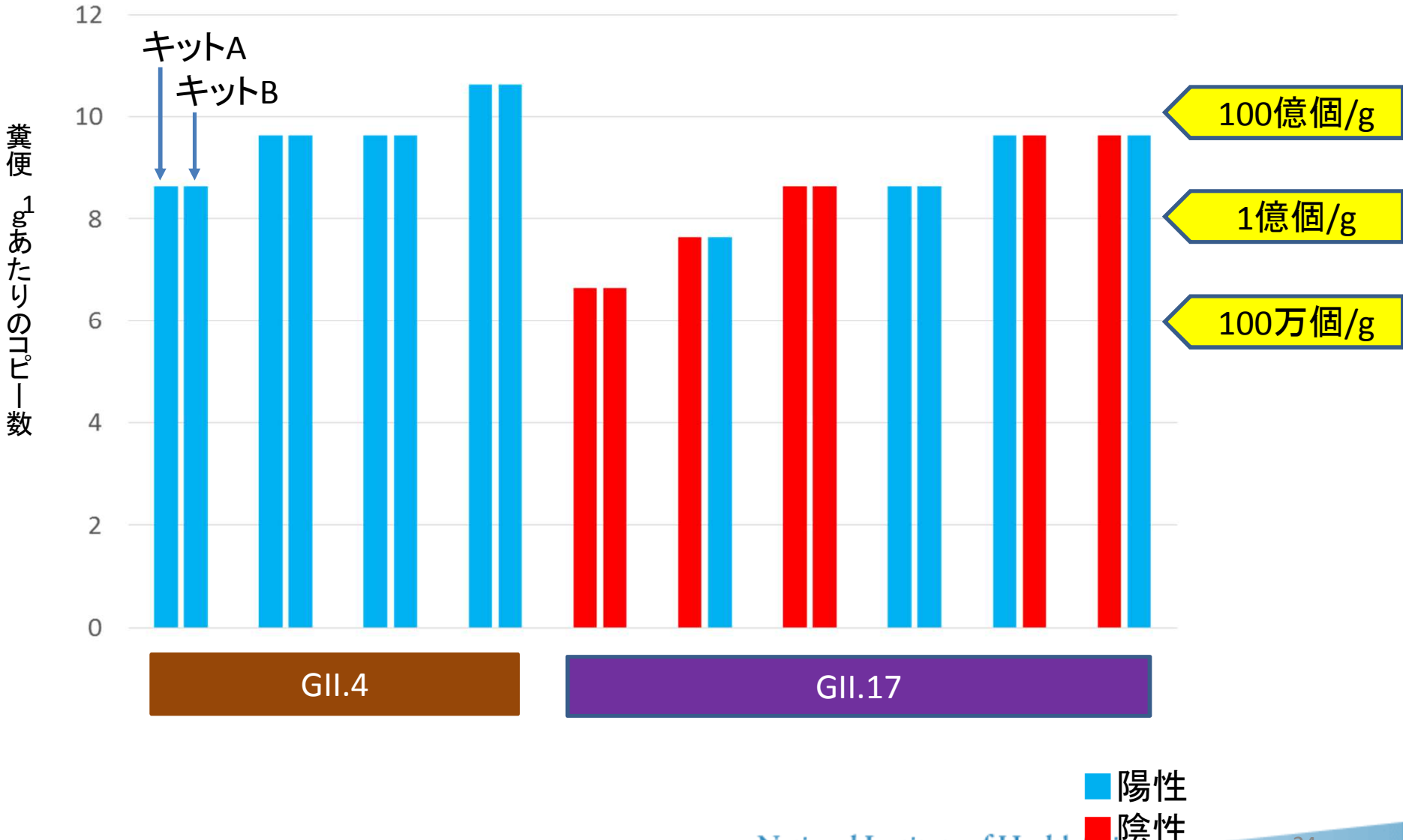
検査法	検出感度(1ml当たり)
RT- nested PCR	>100～1,000
RT-リアルタイムPCR	>100～1万
ELISA法	>100万
電子顕微鏡	>100万

表に示す検出感度は一般的な検出感度であり、市販検査キットの種類や検体によって異なる
それぞれの検査法で陽性となるために必要な、検体1ml中に含まれるウイルス量を示す

出典：西尾　治：公衆衛生, 71, 972-976(2007)

「検査陰性」必ずしもウイルスを保有していないことを意味しない。

市販簡易キットによるGII.17の検査結果



楠原ら：IASR、36、91-92(2015)のデータを基に作図

ノロウイルスを拡げない

嘔吐物の適切な処理



トイレ後の手洗い
定期的な消毒・清掃



調理時の交差汚染防止

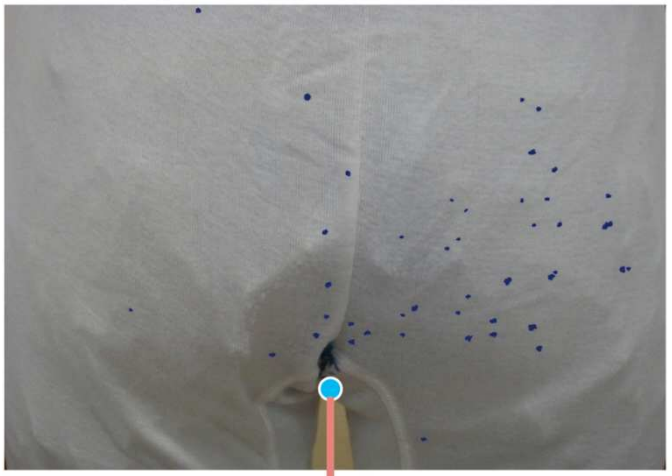


下痢便後の適切な処理

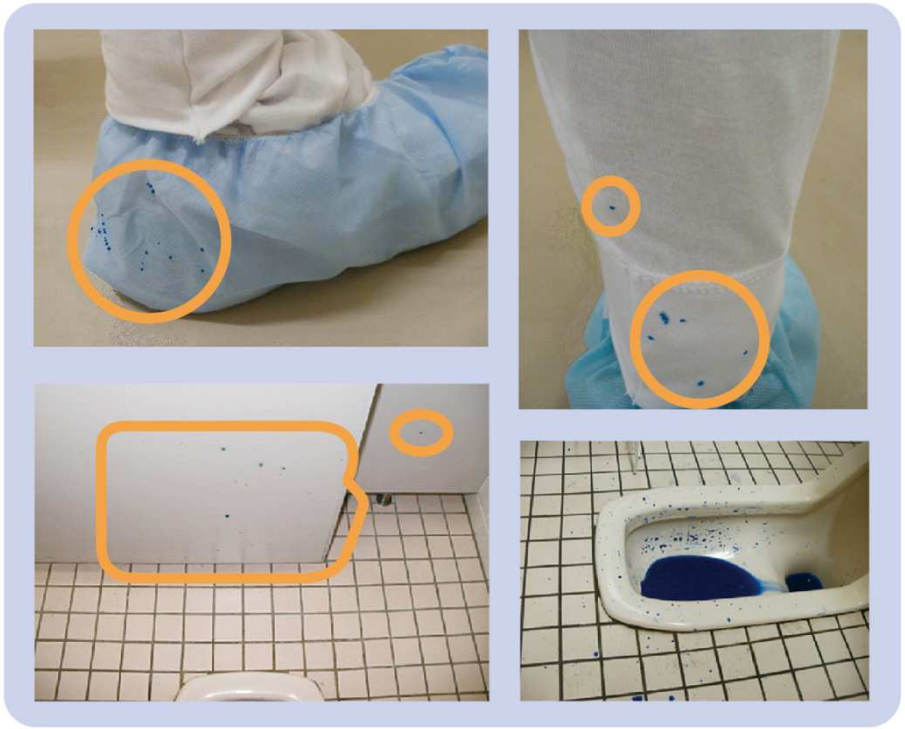


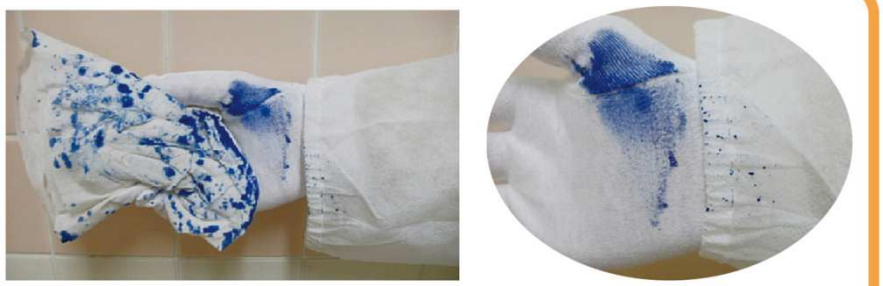
トイレを起点とするノロウイルス汚染拡大の検証実験

和式トイレでの水様下痢便を
想定した汚染実験による、
身体、環境等の汚染状況



擬似便装置取り付け位置





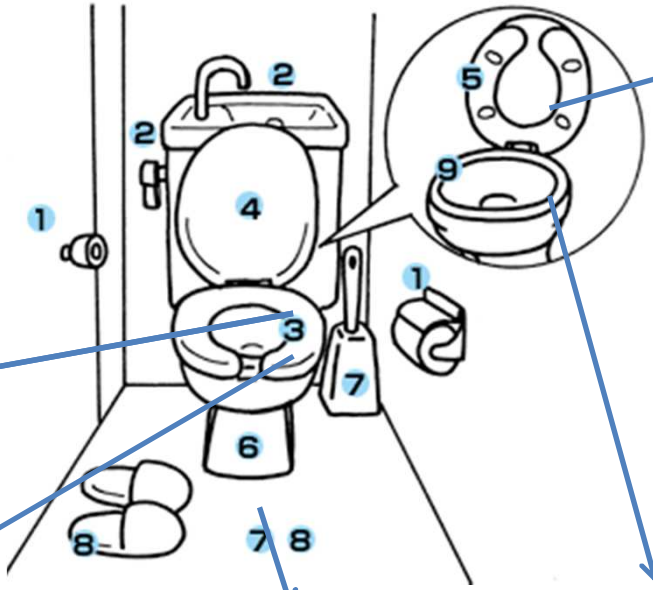
排便後肛門拭き取り時の手の汚染

資料提供：長野県北信保健福祉事務所提供

流水でも汚染の可能性あり

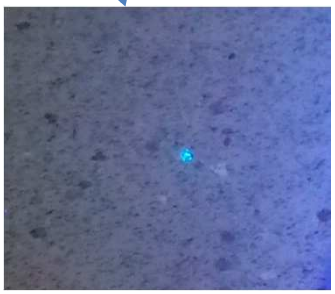














水で解いた蛍光剤をトイレに入れた
蓋をしてから「大」で流した

座面（表，裏）・便器に飛び散った。 床にも飛ぶ可能性があるようだ。

嘔吐物の拡散検証実験



資料提供：東京都多摩府中保健所提供

加熱は、不活化に最も有効

中心温度85～90℃で
90秒以上加熱！



ノロウイルスをつけない

ノロウイルスを保有していることを前提にした取扱い
(不顕性感染・回復後もウイルス排出)

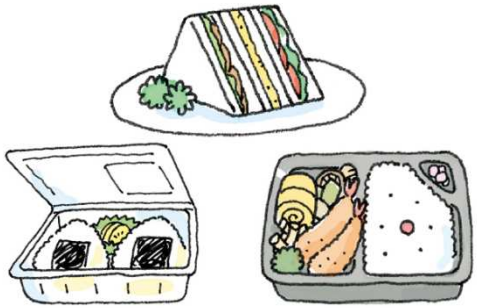
- 手洗いの徹底
- 素手で食品に触れない
- 使い捨て手袋やマスクの正しい着用
- 衛生的な作業着の着用





- 非加熱食品、加熱後の食品の取扱に注意

食品



食器



調理器具・調理環境



着用前の十分な着用
正しい装着

手洗い



手袋着用

