

ノロウイルス検査受託開始のお知らせ

この度弊社では、ノロウイルス検出試験におきまして、リアルタイムPCR法での食品・食材検査の受託を開始させていただくことになりましたので、ご案内申し上げます。

■検査項目

ノロウイルス検出試験 リアルタイムPCR法

■検査案内

検査試料	検体量	保存方法	所要日数
二枚貝 (カキ、ホタテ等)	殻付の貝:最低500g むき身:250g	冷凍	4営業日
その他食品全般	50g程度		

■ノロウイルスの特徴

「感染性胃腸炎」や「食中毒」の原因となるウイルスで、経口感染し、嘔吐、下痢、腹痛などの症状を起こします。冬季に流行し、流行期には毎月1000人を超える患者数が報告されています。ワクチンがないため手洗いや食品の十分な加熱などの予防が大切です。

■ノロウイルスの検査方法

ノロウイルスの検査方法には、大きく分けて電子顕微鏡検査、抗原検査、遺伝子検査があり、後者になるほど検出感度が高くなります。食品中の少ないノロウイルスを検出するため、検査には、より高い検出感度が要求されます。また、厚生労働省の通知法(平成19年5月14日食安監発第0514004号)にはRT-PCR法、リアルタイムPCR法の遺伝子法が記載されています。

■検査受託開始日

平成27年12月7日(月)検査受付分より

ご不明な点がございましたら、担当事業所までお問い合わせください。



ISO 9001:2008認証取得
(分析施設)

◇企画・製作◇
東洋環境分析センター
企画・販促委員会

<http://www.let-toyokankyo.com>

弊社社員ブログ更新中です!
是非ご覧下さい!

