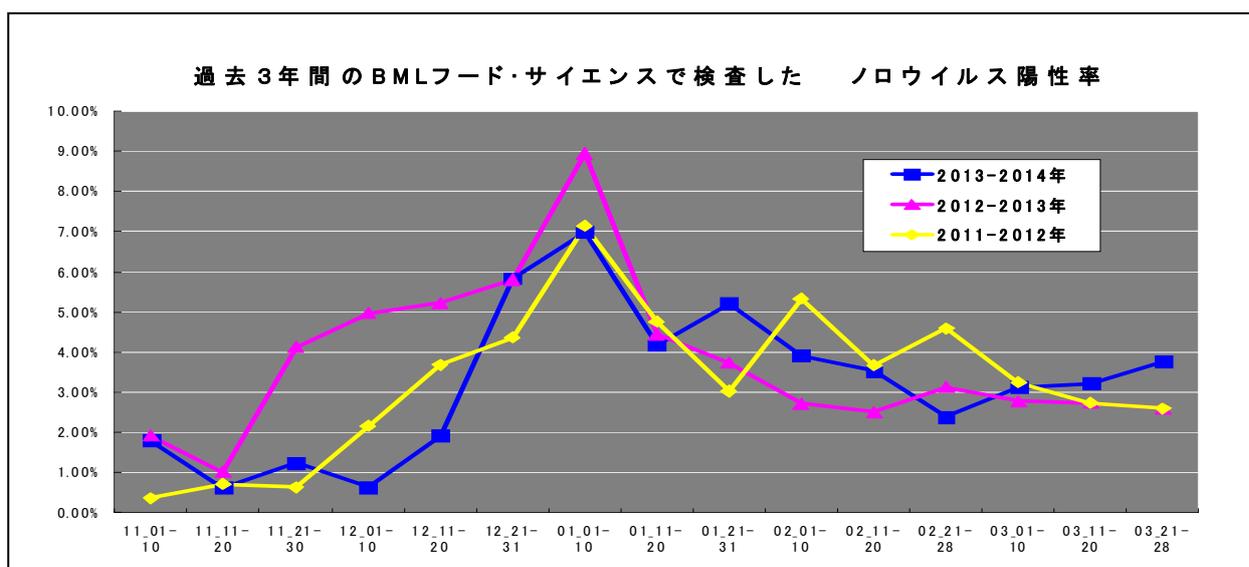


ノロウイルス拭取り検査のご案内

ノロウイルス食中毒の多くは、人が調理施設内にノロウイルスを持ち込むことで発生しています。冬場の調理施設やホテルの従業者を対象とした保菌検査では3~7%に陽性者が確認されます。

このような状況下においては、従業員トイレなどはノロウイルスにより汚染されていると考えて、感染対策を実施することが現実的と言えます。BML フード・サイエンスでは今シーズンからノロウイルスの拭取り検査を受託いたします。環境をモニタリングすることで、効果的な洗浄・除菌の実施やこれにより必要なノロウイルス検便を実施してください。



検査項目	ノロウイルス拭取り検査
検査コード	41901
採取容器 専用拭取り綿棒	 (商品名) LAH トランスポート・システム
検査方法	BLEIA (生物発光酵素基質法)
所要日数	1-2営業日 (提出日は事前にご連絡ください)
検査料金(税別)	3,000 円/検体
検出感度	回収ウイルス量 10^{3-4} コピー
拭取り箇所の例	トイレ(ドアノブ、手洗いシンクカランなど) ロッカールームのドアノブ、厨房設備、調理器具など 嘔吐物処理後の確認
備考	定性 (+) または (-)、型別報告はいたしません 検体採取後は速やかに室温にて検査室にお送りください

お問い合わせ先

株式会社 BMLフード・サイエンス 営業統括部

本社 : 〒161-0031 東京都新宿区西落合二丁目 12 番 14 号

☎ 札幌 : 011-633-6861 東京 : 03-5988-0218 名古屋 : 052-365-2310 大阪 : 06-4706-4400 福岡 : 092-432-8441