

食品中のノロウイルス検査のご案内

ノロウイルスは一年を通して食中毒の原因となり、発生件数が11月頃から増加し、12月～翌1月が発生のピークとなります。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が、発症するウイルス量は100個以下と少なく、症状が消失した後でも約10日間はウイルスを排出します。症状がある場合、ふん便には1億個以上/g、嘔吐物には100万個/g程度排出し、症状がない場合でもふん便中に100万個/g程度排出するといわれるため、汚染の拡大に注意が必要です。

製造後の食品や原材料のノロウイルス汚染調査にご利用頂けるよう、下記検査をご用意しましたので、ぜひご利用下さい。

	ノロウイルス (弊社法)	ノロウイルス (RT-PCR法)	ノロウイルス (リアルタイムPCR法)
項目コード	365700	824691	365091
検査方法	弊社法 (G1&G2検出キットによる)	平成15年11月5日 食安監発第1105001号	
	RT-PCR法	RT-PCR法	リアルタイムPCR法
納期	約4～6日	約14日～21日	約7日～10日
検査対象	食材（カキ等の貝類、その他食材）		
必要検体量	可食部100g以上（検体量が少量の場合はご相談下さい）		
備考	通知法ではなく自主検査法となります。	RT-PCR法で陽性の場合、ハイブリダイゼーション法による確認試験を実施します（追加料金は発生しません）	リアルタイムPCR法の場合、確認検査実施の必要はなく、納期が短縮できます。
	陽性時には、GⅠ・GⅡのいずれが検出されたかを報告書に記載します。	厚生労働省による通知法(平成15年11月5日 食安監発第1105001号)に準じた検査法です。	
※ 定量検査ではなく、定性検査です。 ※ 検査方法の違いにより項目が3種類ありますので、ご依頼の際にはいずれかをご指定下さい。 ※ 検体は冷蔵または凍結でお送り下さい。			

「ノロウイルス拭き取り検査」も実施しています！

食品検査以外にも、老健施設や給食施設、飲食店や宿泊施設などの厨房内の調理器具・シンク・従業員の手指・ドアノブ・トイレなどの拭き取り検査を実施していますので、ぜひお問合せ下さい。

検査項目：拭取 ノロウイルス

検査方法：RT-PCR法（G1&G2検出キットによる）

納期：約4～6日

※拭き取り検査に関しては、一度の出検数が多い場合お値引きも可能です。是非お問合せ下さい。

株式会社ファルコバイオシステムズ ライフサイエンス部
 〒606-8393 京都市左京区東竹屋町通川端東入東竹屋町63番地2
 TEL 075-771-9377 FAX 075-771-7477
 e-mail : fls.info-als@falco.co.jp URL : http://www.falco-life.co.jp/