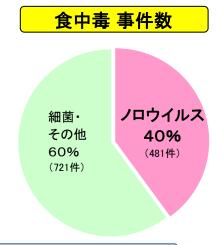
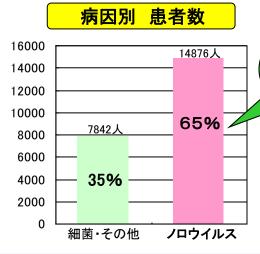
# 新/ロウイルス検査(検便)のご案内

## 食中毒防止のため、ノロウイルス検査をお勧めします!!

### データで見る/ロウイルス

## ノロウイルスによる食中毒は大規模傾向





プロウイルス 1件 当たりの 患者数が多い 厚生労働省 2015年

食中毒発生状況より

検査メニューご案内

## リアルタイムPCR法 (3,500円 税別)

「大量調理施設衛生管理マニュアル」に記載のある検査方法です 回復期や無症状病原体保有者(健康保菌者)の確認に最適です

10検体以上 割 引 いたします 調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の 検便を受けること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、 10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査 に努めることを推奨しています 大量調理施設衛生管理マニュアルより

### ご依頼から検査までの流れ



お問い合わせは

**6** 一般財団法人 石川県予防医学協会

環境検査部 http://www.yobouigaku.jp/

〒920-0365 金沢市神野町東115番地

TEL (076) 269-2344

ISO 17025 認定試験所 ISO 9001 認証取得 ISO 27001 認証取得 厚生労働大臣登録 食品検査機関 厚生労働大臣登録 水質検査機関 水道GLP認定機関

CE業-01015-1第6版