

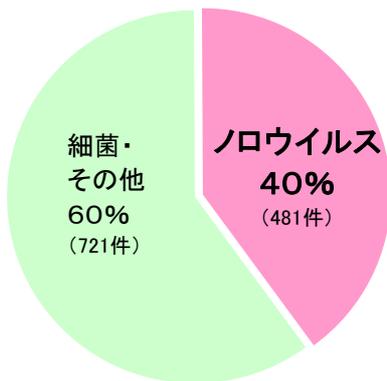
ノロウイルス検査(検便)のご案内

食中毒防止のため、ノロウイルス検査をお勧めします！！

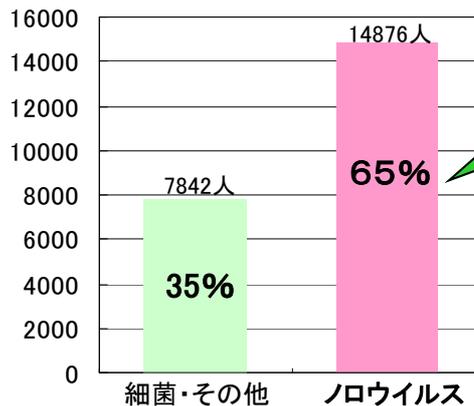
データで見るノロウイルス

ノロウイルスによる食中毒は大規模傾向

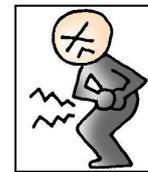
食中毒 事件数



病因別 患者数



ノロウイルス
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

 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

JFS-A/B 規格監査機関
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
作業環境測定機関