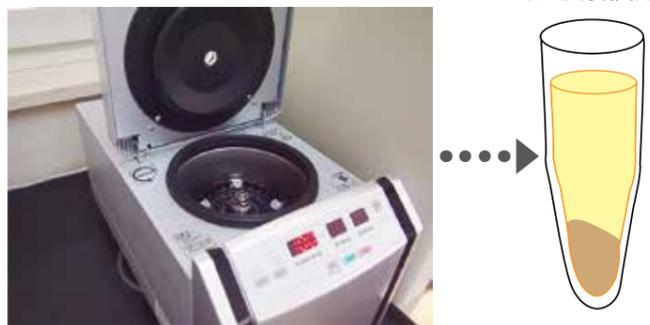


検査の流れ（ノロウイルス検査の場合）

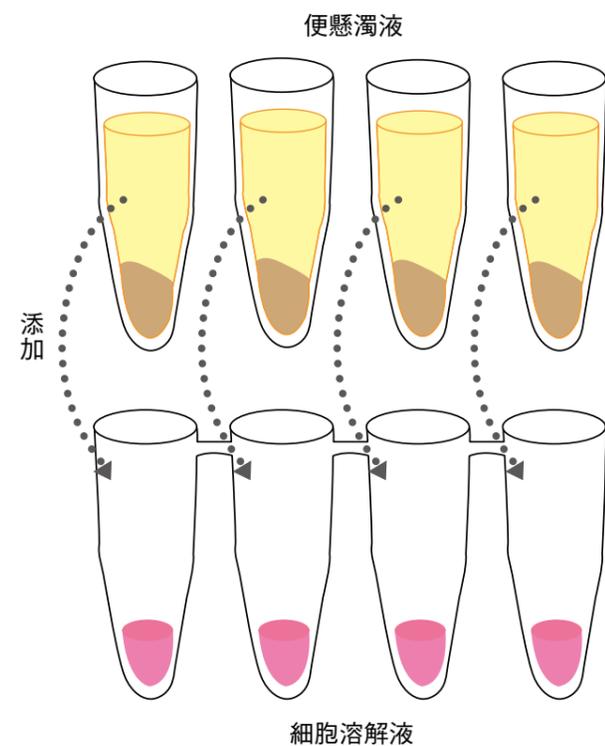
① 採取した便を滅菌水に懸濁します



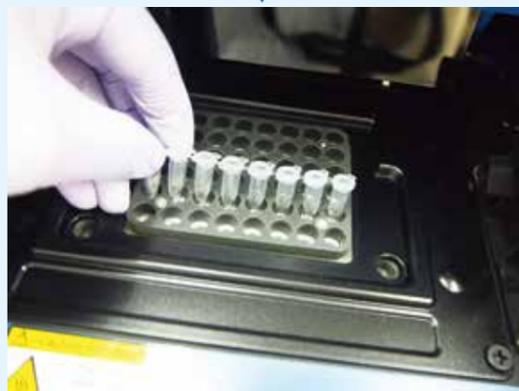
② 遠心分離します



③ 細胞溶解液に処理した便懸濁液を添加します



④ 反応液を添加します



⑤ 検体をPCR装置にセットします

約1時間後…



⑥ パソコンでデータを確認します

検査のお申し込みや検査料金のご相談など、お気軽にお問い合わせください。

検査部 検査企画課
027-269-7405



PCR装置を用いた遺伝子検査を始めました！

PCR装置を用いた食品の腸管出血性大腸菌検査と検便のノロウイルス検査を平成30年4月から開始しました！

PCRとは…

Polymerase Chain Reaction（ポリメラーゼ連鎖反応）の略で、遺伝子の特定の一部を大量に増やす技術です。これにより、検査したい対象微生物がごくわずかしか存在していない場合でも検出が可能になります。



PCR装置



クリーンベンチ

検査中に他の遺伝子等が入らないように作業するための空間です。（作業工程ごとにエリアを分け実施しています。）

どんな検査ができるようになるの？

食品の腸管出血性大腸菌検査

従来から実施している腸管出血性大腸菌 O157 に加え、O26、O103、O111、O121、O145 の検査、ベロ毒素遺伝子のスクリーニング検査も新たに検査可能になりました。

平成26年11月に改正された厚生労働省通知試験法に基づいて実施しています。

検便のノロウイルス検査

「平成28年食中毒発生状況」（厚生労働省）によると、年間の食中毒患者のうち約60%がノロウイルスによるものですが、このうち約80%は11～3月に発生しています。ノロウイルスは非常に感染力が強く、大規模な集団食中毒などの原因と考えられており、発生原因の約80%が調理従事者からの汚染によるものです。下痢や嘔吐等の症状がない場合でも、ノロウイルスを保有していることがあり、そのような人が食品の取扱いを行った場合、食中毒につながるケースがあります。したがって、定期的な検便によりノロウイルス感染の有無を把握することが、食中毒発生や感染拡大を防ぐ意味でも重要です。

なお、PCR装置を用いた検査方法は、平成29年6月に一部改正された「大量調理施設衛生管理マニュアル」の検査基準を満たす方法です。

