

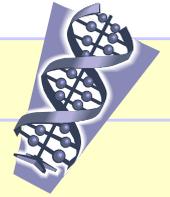
検便の保菌検査・ノロウイルス検査のご案内①

従業員さまの衛生管理に！

近年、食の安全が社会問題化するにつれ、食品取扱従事者の健康管理が重要視されるようになり、定期検便検査は健康保菌者の確認を行うための重要な検査となっております。早期診断及び二次感染防止のために、ぜひ検便検査をご利用下さい。

調理従事者様の衛生管理の1つとして、以下の定期的検査の実施が求められています。

- ①保菌検査の実施
- ②ノロウイルス検査の実施（特に冬期：10月~3月）



保菌検査

検査項目	赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌
検査方法	PCR法 培養検査に比べ検査精度が向上！！
所要日数	最短で検体受付より2営業日（陰性の場合） 迅速！！
検査頻度	概ね月1回~2回

ご希望により腸チフス・パラチフス・カンピロバクター・ビブリオなどの検査項目も追加可能です。

ノロウイルス検査

検査項目	ノロウイルス抗原
検査方法	生物発光酵素免疫測定法（BLEIA®法）
所要日数	最短で検体受付より2~4営業日
検査頻度	10月~3月に実施

高精度

EIA法やイムノクロマトグラフィー法より高感度にノロウイルスを検出することができます。遺伝子検査と良好な相関があります。

簡単

適切な検体量が簡単に採取できる専用容器を使用します。

「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成29年6月16日）における検査頻度
保菌検査・・・月1回以上（「学校給食衛生管理の基準」では月2回以上）
ノロウイルス検査・・・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を受けさせるよう努めること

検便の保菌検査・ノロウイルス検査のご案内②

提出・受付

(1) 検便提出のお打ち合わせ

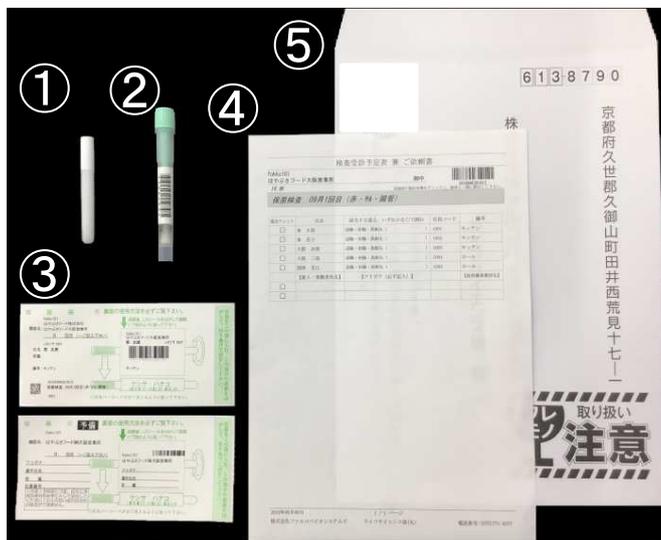
検体数・ご提出方法・受診者様情報等を確認させていただきます。

(2) 容器セットのお届け

容器セットのお届け（一例）

(3) 検体提出・受付

(4) 結果報告



- ①保菌検査容器 ②ノロウイルス検査容器
- ③容器袋（バーコードあり/なし）
- ④検査受診予定表兼ご依頼書 ⑤検体送付用封筒

報告

検査結果や受付状況をWebシステムでご確認いただけます。

※Webシステムの閲覧には、ユーザー登録、ログイン認証が必要です。

Web結果報告システム



メールにて
結果配信のお知らせ
陽性者のお知らせ
をお送りいたします。



WEB上で下記が可能です
受付(提出)状況の確認
検査結果の閲覧
報告書の出力
(印刷やファイル保管)