

## 食品のノロウイルス検査受託開始

弊社では、ノロウイルス検出試験におきまして、リアルタイムPCR法での食品・食材検査の受託を開始いたしました。

| 検査試料  | 検体量          | 保存方法 | 結果までの所要日数 |
|---|--------------|------|-----------|
|  <p>二枚貝<br/>(カキ、ホタテなど)</p> | 殻つきの貝：最低500g | 冷凍   | 4営業日      |
|  <p>むき身の貝：250g</p>         |              |      |           |
|  <p>その他食材<br/>(全般)</p>   | 50g程度        |      |           |

ノロウイルスの検査方法…大きく分けて、下記の3つがあります

電子顕微鏡検査

抗原検査

遺伝子検査

低 **検 出 感 度** 高

※感度が高い＝見落としが少ない

少量でも感染する大変強いウイルスのため、検査にはより高い検出感度が要求されます。厚生労働省の通知法【平成19年5月14日食安監発第0514004号】では、遺伝子法のRT-PCR法・リアルタイムPCR法が記載されています。

検査に関してのご相談・ご不明な点などございましたら、まずはご連絡ください。

株式会社 **九州保健ラボトリー**  
Kyushu Hoken Laboratory

<http://www.kyuhoh.co.jp/>