

## ノロウイルス拭き取り検査のお知らせ

**拭き取りによる環境中のノロウイルス検出が可能になりました。**



ノロウイルスによる食中毒予防は食品衛生上重要な課題となっております。厚生労働省からは“**ノロウイルス食中毒予防4原則**”も発表され、**環境中のノロウイルスを確認**する重要性が高まっています。

### ノロウイルス食中毒予防4原則

- ① 持ち込まない ② 拡げない ③ 加熱する ④ つけない

### 拭き取り検査を実施する利点

厨房内の調理器具やトイレなど設備の拭き取りを行うことで食中毒予防4原則の①、②、④の**対策として活用**することができます。

#### <検査概要>

検査項目名	ノロウイルス拭き取り検査	採取容器
項目コード	4501	
採取容器	弊社より送付した右図の器材をご使用ください。	
報告日数	弊社到着日より2～5営業日	
検査方法	RT-PCR法	

施設の安心をサポートいたします



株式会社 千葉衛生科学検査センター

## 拭き取り方法の解説（ドアノブを拭き取る場合）

作業No.	1	2	3	4
図説				
作業内容	弊社から送付いたしました器材のラベルに拭き取り箇所名を記載します。	捻ってキャップを外します。	中の液体を全て捨てます。 (水道に流しても問題ありません)	写真のように綿球を容器の両側から軽く押します。
作業No.	5	6	7	8
図説				
作業内容	調べたい場所に綿球を軽く押し当てて、拭き取ります。	外側に触れないように容器の中に戻します。	キャップを捻って固く締めます。	依頼書に採取箇所を記入し、冷蔵にて弊社宛に検体と依頼書を送付ください。

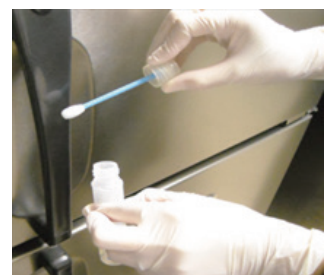
## 他にもこんな場所の拭き取りができます



トイレの便座および床



水道蛇口のハンドル



冷蔵庫の取っ手

## お問い合わせ先

