



自動生菌数測定装置（TEMPO） による黄色ブドウ球菌迅速検査

黄色ブドウ球菌は、多くの健康なヒトや動物の皮膚や粘膜にも存在し、食品中で増殖すると嘔吐や下痢を起こす耐熱性の毒素(エンテロトキシン)を産生します。食品従事者の手指や家畜の皮膚から食品が汚染されることが多く、化膿性疾患がある場合は、更に危険性が増すなど、ヒトの健康管理にも注意を払う必要があります。原因食品は、人が直接手で扱うことが多い握り飯、巻きずしなどの穀類およびその加工品、弁当や調理パンなどがあり、原料由来の汚染としては、食肉、乳、卵を主原料とする加工食品があります。

このように黄色ブドウ球菌は、ヒトや食品の原料に存在する機会が多いため、一般的な食品で最も多く検査が行われる食中毒細菌です。しかし、その検査法は、最短で3日、疑わしい菌が分離された場合は、確認試験に進むため更に2日の検査日数を要していました。

今回ご紹介する自動生菌数測定装置(TEMPO)による黄色ブドウ球菌迅速検査は、確認試験も不要で検査日数が2日と短いことが特徴です。また、海外の試験法認証機関(米国 AOAC、フランス AFNOR)で認証されており、その検査結果の信頼性は、国際的にも高く評価されています。

[試験法の比較]

方法	検査日数(営業日)	検査料金
従来法 (塗抹寒天培地法)	3~5日	2,800円
黄色ブドウ球菌迅速検査法 (TEMPO法)	2日	2,800円

■ 価格

¥2,800 (税別) / 1検体

■ 試験法

自動生菌数測定装置(ビオメリュー社製 TEMPO)を使用した迅速検査法

※試験法認証機関(米国 AOAC、フランス AFNOR)で認証された試験法であり、諸外国では公定法と同等の精度があるとみなされます。

■ 試験対象の例

握り飯、弁当、調理パン、食肉や乳・卵の加工品など

■ 受託の流れ(受託から業務完了まで)

ご依頼内容の確認
 項目設定・検体量の確認
 御見積書の提示(価格・納期)
 検査受託(サンプル受領)
 分析実施
 結果(報告書)送付

* 商品検査の関連サービス

カンピロバクター、サルモネラ、食中毒菌全般、エンテロトキシン 等

* 販売商品の収去検査

ご指定頂いた商品について、店頭にて直接商品を買上げ、商品検査を実施。市場流通品の品質をチェックいたします。

見積もり依頼・お問い合わせシート

依頼内容をチェック願います → 見積もり依頼 お問い合わせ

◆この用紙に必要事項を記入のうえ上記へFAX願います。弊社の担当者からご連絡させていただきます。
FAX送信後指定期間内に返信がない場合には、お手数ですがご一報頂きますようお願い申し上げます。

■ 検査見積もり依頼内容について

検体名又は商品名 *できるだけ詳しくご記入願います	検体数	検査項目 *ご指定がある場合はご記入下さい
1		
2		
3		
4		

■ 検査に関するお問い合わせ内容

■ 貴社の概要について

1. 御社名 : _____

2. 御住所 : 〒 _____

3. 業種・取扱商品 : _____

4. 御連絡先

部署名 : _____

御担当者名 : _____

*ご希望の連絡方法をご指定下さい TEL

FAX

e-mail

5. その他ご質問・お問い合わせ事項があればご記入願います。

株式会社生活品質科学研究所 食品担当

関東総合検査センター

〒183-0033 東京都府中市分梅町 3-51-4
TEL:042-402-6203 FAX:(042)402-6213

関西総合検査センター

〒564-0053 大阪府吹田市江の木町 25-16
TEL: (06) 6310-8493 FAX: (06) 6310-8474