

リステリア・モノサイトゲネス

迅速スクリーニング検査

リステリア・モノサイトゲネス(以下 リステリア)は自然界に広く分布している食中毒細菌の一種です。諸外国では、乳及び乳製品、食肉加工品、果物、野菜、魚介類など様々な食品を原因とするリステリアの集団食中毒が毎年発生しており、重症化するとその致死率は 20%と非常に高く、危害性の高い食中毒細菌として知られています。日本においては 2014 年 12 月 25 日に食品衛生法により以下の食品にリステリアの規格基準が定められました。

リステリアの試験法(公定法)は、定性試験と定量試験がありますが、操作が煩雑であることからより簡便で迅速性の高い試験法が求められてきました。そこで当社では、高精度かつ迅速性に優れた 3M 社の病原菌自動検出システム測定装置(MDS)を導入しました。製品や原料、出荷時の判定などリステリアの検査結果を直ぐに知りたい場合などにご利用ください。

[食品衛生法によるリステリアの規格基準]

| 対象食品 | 規格基準 |
|----------------------------|---------|
| 非加熱食肉製品(生ハムなど) | 100/g以下 |
| ナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードタイプに限る) | |

[試験法の比較]

| 試験方法 | 試験の種類 | 検査日数(営業日) | 検査料金 |
|-------|----------------------|-----------|----------|
| 公定法 | 定量試験 | 3 日 | 15,000 円 |
| | 定性試験 | 6 日 | |
| MDS 法 | 迅速スクリーニング検査 (定性法) | 2 日 | 8,000 円 |

■ 価 格

¥ 8, 000 (税別) / 1 検体

※スクリーニング検査で陽性の場合、ご希望により確認試験及び定量試験を実施致します(別途費用)。

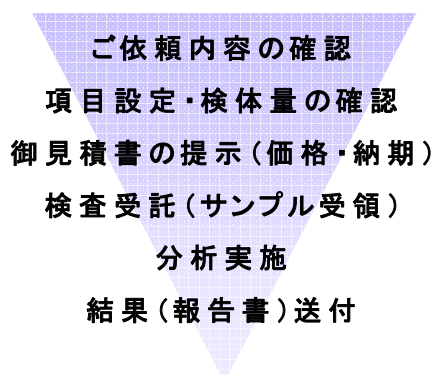
■ 試験法

3M 社の病原菌自動検出システム測定装置(MDS)による迅速定スクリーニング検査(定性法)

■ 試験対象の例

非加熱食肉製品などの食肉加工品、ナチュラルチーズなどの乳及び乳製品、果物、野菜、魚介類など

■ 受託の流れ(受託から業務完了まで)



* 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
 を買い上げ、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

◆この用紙に必要な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 | | |
| 5 | | |

■ 検査に関するお問い合わせ内容

■ 御社の概要について

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

中央研究所

〒261-0023 千葉県千葉市美浜区中瀬 1-6

エム・ベイポイント幕張

TEL: 043-298-2171 **FAX: 043-298-2176**

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**