

# 環境検査・食品関連検査

## 検査項目・材料・採取方法

ご依頼の際は、必ず材料・由来を明記してください。

**冷蔵** 必ず2℃～15℃で保存してご提出ください。

**室温** 必ず16℃～30℃で保存してご提出ください。

**凍結** 必ず-10℃以下で保存してご提出ください。

### 【環境検査】

項目コード	検査項目	検査材料	容器	保存	検査方法	所要日数	実施料	備考
	ふきとり検査	環境材料適量	㊟スワブ1号	冷蔵	混釈培養法	4～7		<b>予約検査です。</b> ・検査内容は事前に弊社にご連絡ください。 ・採取方法などご説明いたします。 ・専用培地、容器についてはお問い合わせください。
	スタンプ培養同定	環境材料	スタンプ培地	室温	培養同定	4～7		
5069	レジオネラ菌（環境水）注1	環境水・浴槽水 500mL以上	滅菌容器	冷蔵	メンブランフィルター法	7～10		
	環境水の一般細菌検査	環境水・浴槽水 10～50mL	滅菌容器	冷蔵	混釈培養法	4～7		
9302	落下細菌検査（環境）	環境材料	専用培地	室温	培養同定	4～7		
P003	環境水の大腸菌検査	浴槽水・尿水・上り用水 100～200mL	滅菌容器	冷蔵	特定酵素基質培地法	4～7		
P002	環境水の大腸菌群検査	環境水・浴槽水 10～50mL	滅菌容器	冷蔵	混釈培養法	4～7		
9641	透析液細菌検査 [平板塗抹法]	透析液 20～30mL	滅菌容器	冷蔵	平板塗抹法	8～12		
9642	透析液細菌検査 [メンブランフィルター法]	透析液 200mL以上	滅菌容器	冷蔵	メンブランフィルター法	8～12		
9707	内視鏡洗浄液検査 注2	内視鏡洗浄液 10～100mL	滅菌容器	冷蔵	メンブランフィルター法	4～7		

注1：環境水からレジオネラ菌が検出された場合は、FAXにてご報告させていただきます。

注2：内視鏡洗浄液検査の詳細についてはお問い合わせください。

### 【食品関連検査】 本社のみ

項目コード	検査項目	検査材料	容器	保存	検査方法	所要日数	実施料	備考
9000	食品検査	食品 50～100g	滅菌採取袋	冷蔵	スパイラル プレーティング法	6～14		<b>予約検査です。</b> ・検査内容は事前に弊社にご連絡ください。 ・採取方法などご説明いたします。
9100	ふきとり検査 注1	食品調理環境材料 注2	綿棒	冷蔵	増菌法	6～8		
	手形スタンプ培養 注3	手指	手形専用培地	室温	培養法	6～8		
9051	食品検査MFパックS (食中毒起因菌13菌種一括検査)	食品 50～100g	滅菌採取袋	冷蔵	スパイラル プレーティング法	6～8		
9051	ふきとり検査MFパックS 注1 (食中毒起因菌13菌種一括検査)	食品調理環境材料 注2	綿棒	冷蔵		6～8		
5357	ノロウイルス	食品 50～100g	滅菌採取袋	凍結	リアルタイム PCR法	2～7		

※ 食品検査およびふきとり検査は、検査の都合上、月曜日～木曜日の間に依頼ください。

※ 材料をご提供いただく際の容器（食品検査の袋およびふきとり検査の綿棒）は、滅菌された専用品を用意しております。弊社までご連絡ください。

注1：まな板、包丁などの調理器具が対象です。

注2：調理器具を綿棒で10cm×10cm角内を拭ってご提出ください。

注3：手形スタンプ培養は、培養した手形培地の写真撮影をおこない報告書といたします。手指に付着していた菌の状態が目視できるため、手指衛生の確認などにご利用ください。

## 参考文献

- レジオネラ菌（環境水）
- ・ 中原俊隆：レジオネラ症防止指針 第4版 公益財団法人日本建築衛生管理教育センター，2017.
  - ・ 「公衆浴場における浴槽水等のレジオネラ属菌検査方法について」（令和元年9月19日薬生衛発0919第1号 厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生課長通知）
- 透析液細菌検査
- ・ （編著）日本臨床工学技士会（監修）日本透析医学会：2016年版透析液水質基準達成のための手順書 Ver. 1.01
  - ・ 日本透析医学会：2016年版透析液水質基準 透析会誌49（11）：697-725, 2016.
- 内視鏡洗浄液検査
- ・ 日本消化器内視鏡技師会内視鏡安全管理委員会編 内視鏡定期培養検査プロトコール：日本消化器内視鏡技師会 会報第48号別刷
  - ・ U. Beilenhoff et al. and the ESGE Guidelines Committee : ESGEESGENA guideline for quality assurance in reprocessing : Microbiological surveillance testing in endoscopy. Endoscopy 2007 ; 39 : 175-181
- 食品関連検査
- ・ 食品添加物等の規格基準（昭和34年厚生労働省告示第370号）
  - ・ 食品の指導基準について  
長野県（平成7年3月8日 6食第485号 衛生部長通知）
  - ・ （編集）一般財団法人日本食品分析センター：ビジュアル版 食品衛生検査法手順とポイント 中央法規出版、2013年
  - ・ 食品衛生検査指針 微生物編2015 公益財団法人 日本食品衛生協会、2015年
  - ・ （監修）森地敏樹：食品微生物検査マニュアル《改訂第2版》 栄研化学株式会社、2009年



臨床微生物検査施設

本 社

衛生検査所登録  
第58号

埼玉ラボ

衛生検査所登録  
川越市第6号

株式会社 ミロクメディカルラボラトリー <http://miroku-lab.co.jp>

〒384-2201 長野県佐久市印内 659 番地 2

TEL : 0267-54-2111 (代) FAX : 0267-54-2444 e-mail : mml@miroku-lab.co.jp

【ダイヤルイン（直通電話）8:30～17:30（日曜・祝日・年末年始を除く）】

環境検査 0267-54-2441 食品検査 0267-54-2443

〒350-0809 埼玉県川越市鯨井新田 20 番 1

TEL : 049-299-5858 FAX : 049-237-8787 e-mail : mml-saitama@miroku-lab.co.jp