

リステリア^{※1} 食品・環境検査のご案内

※1 リステリア属菌及びリステリア・モノサイトゲネス

リステリアは広範囲の家畜や家禽、野生動物、魚類等様々な動物や河川水、下水、飼料などの環境のあらゆるところに存在します。

リステリアは、他の一般的な食中毒菌と同様に加熱により死滅しますが、4℃以下の低温や、12%食塩濃度下でも増殖できる点の特徴で、食品衛生上重要で管理が求められる細菌です。

欧米では食品が媒介したリステリア症^{※2}が多数報告されています。乳、乳製品、食肉加工品、サラダ、魚介類加工品など、この他、加熱しないでそのまま食べる調理済み食品(例えば、弁当、そう菜など)を中心にいろいろな食品が原因となっています。

※2 ヒトのリステリア症はリステリア・モノサイトゲネスによって発症する。

検査項目名	検査方法
リステリア属菌 リステリア・モノサイトゲネス	遺伝子検出法 (第三者機関により妥当性確認された検査法、AOAC他)

◎検査概要

検体の種類	検体の量	報告日数	備考
食品	100g	3~4日(営業日)	
環境モニタリング [※]	フキトリ資材使用	3~4日(営業日)	推奨のふき取り棒をご紹介します。

検査ご実施の流れ

- STEP 1 事前ヒアリング** お客様とのヒアリングを基に検体の採取方法等を決定させていただきます。
食品 送付方法 ※環境モニタリング サンプルング方法・サンプルング時間など
- STEP 2 検査分析**
- STEP 3 結果報告**

一般財団法人 東京顕微鏡院 食と環境の科学センター