



飲食店、食品製造業の方はもちろんのこと、イベント出店や学園祭等でも実施が必要とされている検便検査。
正しい採取方法で検査実施していただいていますか？



採便のきほん

- ✓ 便の量は「小豆大」を採取
-少なすぎ、多すぎも正確な判定ができない場合がございます。
- ✓ トイレの水がつかないようにする
-水で薄まった場合や清掃後は、細菌が殺菌されてしまい、正しい結果がでない可能性がございます。
-便器内に、折りたたんだトイレットペーパーを敷き、そこへ排便すると採取しやすくなります。
- ✓ 保存液は捨てない
-採取容器内には、ゼリー状の保存液が入っていますが、捨てたり口にいたりしないでください。
- ✓ 直接肛門に容器をささない
-腸内を傷つけるため危険です。絶対に行わないでください。
- ✓ なるべく、新しい便を提出
-採便後、1週間以内に提出してください。
- ✓ 血液が混じっていても問題ございません
-生理や痔などで血液が混入、付着した場合でも問題ございません。



判定不能にご注意を

「陰性」でも「陽性」でもない、「**判定不能**」という結果がでることがございます。

上手に採便できておらず、検体内にヒトの腸内に存在するはずの常在菌も確認ができない場合、検査容器に糞便が触れていない状態とみなされます。

判定不能を防ぐために、適正量の検体採取をお願いいたします。

正しい方法で安全な商品の提供を！

お客様に安心して商品の購入、施設の利用をしていただくためにも、

定期的に検便検査を実施し、食中毒を事前に防ぎましょう。

スズカ未来では、個人経営の飲食店様から製造業様、イベント出店者様など、

幅広く検査実施していただいております。お気軽にお問い合わせください。



お気軽にお問い合わせ下さい。

お問合せ先

マイラボHPはこちら！

人と食のために
マイラボ食品検査センター

TEL 059-379-0077

〒513-0836 三重県鈴鹿市国府町7756番地5

FAX 059-367-7610

SUZUKA 株式会社スズカ未来

