

検便のご案内

検便のご案内

検便のことならセントラル医学におまかせください！

ご存知ですか？検便検査の重要性

飲食業・食品製造業に携わる方は検便を提出する義務と責任があります。
健康保菌者といって食中毒の症状がなくても調理者が体内に食中毒菌を持っている場合があり、食品や調理器具を二次汚染させ食中毒を起こす危険があります。そこで検便をすることにより食中毒菌を早期発見し従業員の健康管理と食中毒事故防止にお役立ちたいと考えております。



当社の検便容器は、ここがスゴイ！！



簡単・コンパクト・衛生的！

当社で使用している容器は保存液が入っており、便を採取してから一週間は常温保存が可能です！！また、便秘気味の方でも取れるときに採取ができます。

キャップの先端に便を付着させるだけなので容器には便を詰める必要がありません。手間いらず！汚れにくい！便がこぼれる心配がありません。

特殊成形になっていますのでキャップが開けやすく、採取される方もソフトに閉められ、便がはみ出ないので衛生的です。

検便の回収から検査結果の報告まですべて対応します！

検便の回収は、お客様のもとへお伺いします。また、報告書も持参致します。
検査結果は検便をお預かりして1週間でご報告できます。
陽性者が出た場合は早急にお電話でご連絡致します。

お客様より検査希望者の名簿一覧をいただければ依頼書・容器に貼るラベルを作成しお届け致します。お客様が名前等を記入する必要はありません。
検査項目は「赤痢・サルモネラ・O-157」が基本ですが、実施する検査項目についてはご相談に応じます。

