



食品・日用品の工場、公共施設の衛生状況評価

食品・日用品の工場をはじめ、あらゆる空間における衛生管理のお手伝いを致します。

食品・日用品の工場における衛生管理方法

工場内の衛生状況評価

食品関連の工場のみならず、最近では、マスクや手袋などの幅広い日用品の製造工場において、衛生管理が必要とされています。製品の種類や工場の規模に合わせて、試験方法や管理方法をご提案致します。

STEP 1. 拭き取り試験や落下菌寒天培養試験、または、ATP(アデノシン三リン酸)キット法などによる衛生状況の評価を行います。

STEP 2. 工場内の人の動線、物流などから、衛生管理方法をご提案致します。

作業テーブル上の
環境調査



拭き取り試験

工場入口付近
の環境調査



落下菌寒天培養試験

ATPキットにより
菌付着量を測定



ATP試験

公共空間での衛生微生物試験の例（細菌数およびカビ種の同定）

空間の種類に合わせた衛生検査方法をご提案致します。

表1および2に、食品工場での衛生試験結果を示しました。このように、ホテルや空港のロビー、車両空間などの様々な空間について測定エリアと測定ポイントを決め、定期的に衛生状況を把握し、具体的な衛生対策が可能となります。

表1. カビ数および細菌数の調査結果

場所	種類	菌数(cfu※/ml)
No.1 入り口付近	カビ	54
	細菌	95
No.2 ロビー中央	カビ	7
	細菌	6

※ colony formed unit

「抜き取り法」による微生物試験を定期的(1回/月)に実施した結果から以下の対策を講じた」

出入り口に近い場所では、

(1)カビ、細菌ともに多い。(表1)

(2)土壌由来のカビ種などが同定された。(表2)

【お客様での対策】

入口付近の清浄度向上のために土壌侵入防止マットを設置

表2. カビ種の同定結果

場所	名称	特徴
No.1 入り口付近	① <i>Neurospora sitophila</i>	土壌、植物、空中、食品に分布
	② <i>Aureobasidium pullulans</i>	土壌、繊維、河川に分布、醸造環境での黒色汚染原因
No.2 ロビー中央	③ <i>Rhodotorula rubra</i>	植物、空中、河川など、湿った場所に分布
	④ <i>Cryptococcus neoformans</i>	植物、野菜、果実などに分布

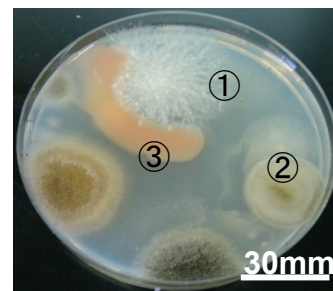


写真1.各種のカビを培養した後の
外観



JFE テクノリサーチ 株式会社

<http://www.jfe-tec.co.jp>

0120-643-777

Copyright ©2013 JFE Techno-Research Corporation. All Rights Reserved.
本資料の無断複製・転載・webサイトへのアップロード等はおやめ下さい。