

# フードスタンプによる微生物検査

## HACCPによる衛生管理の基本は、一般的衛生管理プログラム

コーデックス委員会が示した「食品衛生の一般的原則の規範」が基本となっており、地方自治体の条例で定める「営業施設基準」や「管理運営基準」などがこれに該当します。

一般的衛生管理プログラムは、従業員が衛生的な状態を保つこと、衛生的に仕事をしていることやクリーニング・サンテーション（清浄化・衛生化）を適時行うことにより製品への汚染が起きないようにすることにつながります。

### 一般的衛生管理プログラム（洗浄殺菌・施設清掃・作業者の衛生管理）実施義務レベル

- ①職場の環境を清潔に保つ（作業台や製造設備・器具の洗浄、ドアノブの除菌やトイレの清掃・除菌）
- ②手洗いの励行（トイレの後の手洗いは特に厳重に行う。また、作業の都度に手洗いをを行い、不潔な手で作業しない）

HACCPの制度化は待ったなしの状況です。食品従事者は日頃の行動を再確認するうえでも、だれが見ても清潔である状態を客観的に「見える化」することが必要です。

清潔度を客観的に「見える化」するには、フードスタンプを用いて、細菌が手や器具に付着していないことを証明すれば、安心して作業をすることができます。

## フードスタンプによる微生物検査



### 【フードスタンプの使用例①】

#### 店舗での衛生管理に

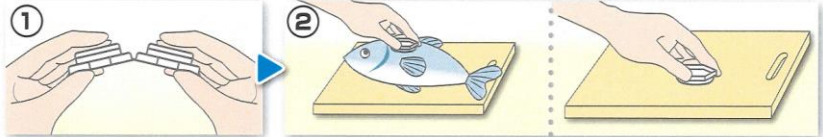
店舗の衛生管理は表面付着菌検査で「ふき取り検査法」が一般的です。

しかし、専門技術者が必要であり、ふき取り手順やその後の培養法で個人差が生じ易いなど、自主検査としては難があります。

フードスタンプ「ニッスイ」はこのような問題を解決する表面付着菌検査用簡易培地として開発されました。

※ フードスタンプ「ニッスイ」は、厚生省委託事業として高野、坂崎らが組織した「食品衛生検査の簡易化に関する研究班」で弊社と共同開発されました。

## フードスタンプの使用方法



① フードスタンプは5個ずつつながっています。キャップを外れないように押さえながら、使用する数だけ切り離してください。

② キャップを取り、食品や調理器具などの検査材料に培地面（寒天）を軽く押しつけます。

注1) スタンプ後の検査材料は、培地成分が残存しないよう十分に洗浄してください。  
注2) ひとつの検査材料に対して複数の培地を使用する場合は、培地ごとにスタンプする場所を変えてください。



③ キャップを開け、キャップに採取日、場所などの必要事項を記入します。

注) ジャーレ裏面への記入は、計測・判定時の障害となるため避けてください。

④ くらん器に入れて、一定時間培養してください。

注) くらん器がない場合は室温で培養し、培養時間を1.5~2倍にしてください。

⑤ 発育した集落を測定、あるいは判定します。

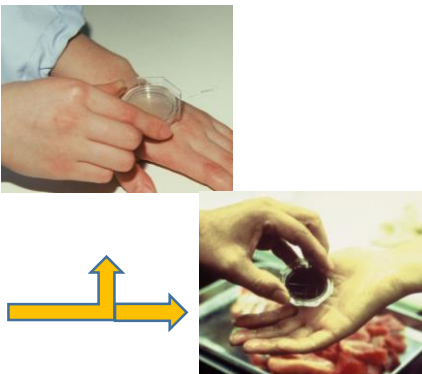
注) 集落数が多い場合は、容器の裏に刻印された区画を利用すると便利です。  
(1区画は1cm<sup>2</sup> / 培地1枚の面積は10cm<sup>2</sup>)

### 【フードスタンプの使用例②】

#### 手指の衛生管理に

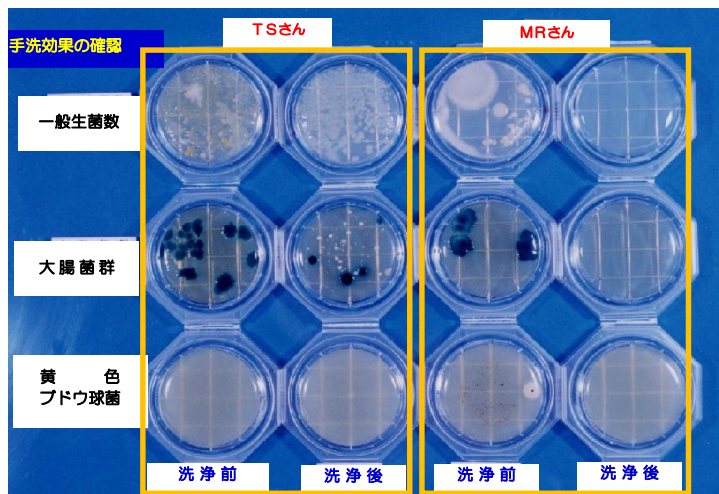
手指の衛生管理には簡単に実施できて、結果が見える方法が効果的です。

表面付着菌検査用簡易培地として開発されたフードスタンプ「ニッスイ」は、手指の衛生管理に最適です。



200g程度の力を天秤などを用いて体得する。

手指に200g程度の力で押しつける。ずらさない。



## フードスタンプによる微生物検査

### フードスタンプとは？

誰でもが簡単に細菌検査ができる培地です。  
最大のメリットは、操作の簡便性！！



品質や安全性を確保し、事故を未然に防ぐことを目標とする日々の自主検査に最適です。

簡単、いつでも検査が始められます。

### フードスタンプの用途

自主衛生管理の手段として活用できます。

- ① 製造環境検査 (使用例①)  
製造器具・調理器具 (カッター刃・まな板など) や製造・調理環境 (調理台など) の衛生管理。
- ② 清掃や消毒・除菌効果の確認  
清掃や消毒前後の効果・効率の確認。
- ③ 従業員の衛生教育 (使用例②)  
従業員の衛生管理や啓蒙。

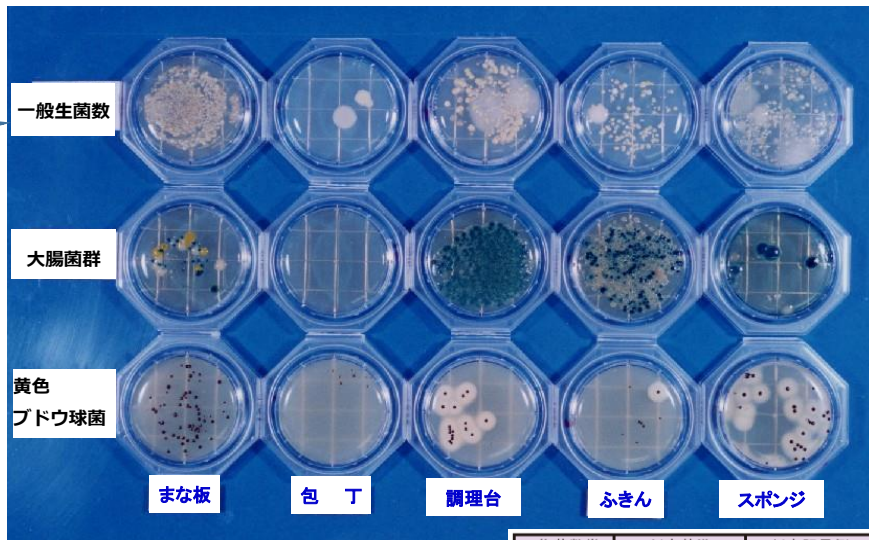
### 一般的衛生管理プログラムの洗淨確認には

フードスタンプが最適です

- 手洗い後の指先、手のひらにペタン
- 調理器具の洗淨後にペタン
- 作業台の洗淨後にペタン
- こはきれいかなと思うところにペタン

洗淨度を調べたいところにスタンプするだけで、細菌による汚染の有無が分かります。

スタンプしたところは、細菌の繁殖に最適の条件となっていますので、スタンプした後の洗淨をお忘れなく



### 判定基準の例

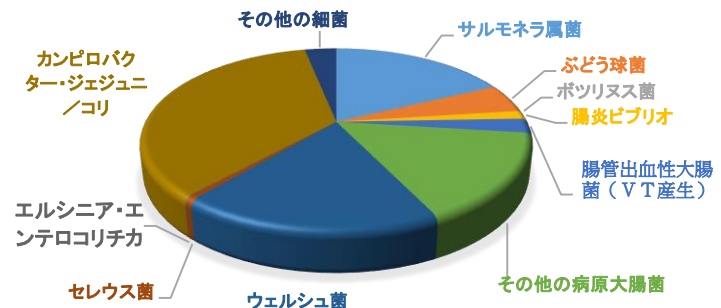
この判定基準は  
Cate, L. T.: J. Appl. Bact. 28, 221~223 (1965) より考案されています

集落数※	判定基準	判定記号例
0~9個	ごくわずかに汚染	— ± ◎
10~29個	軽度に汚染	+
30~99個	中等度に汚染	++ △
100個以上	重度に汚染	+++ ×

### フードスタンプ製品一覧

製品コード	製品名(包装)	包装
06050, 06051	標準寒天	100枚、30枚
06052, 06053	デゾキシコレート寒天	100枚、30枚
06763, 06764	X-GAL寒天	100枚、30枚
06775, 06776	XM-G寒天	100枚、30枚
06054, 06055	TCBS寒天	100枚、30枚
06056, 06057	TGSE寒天	100枚、30枚
06756, 06757	X-SA寒天	100枚、30枚
06750, 06751	MLCB寒天	100枚、30枚
06752, 06753	セレウス寒天	100枚、30枚
06063, 06064	サブロー寒天	100枚、30枚
06754, 06755	CP加ポテトデキストロース寒天	100枚、30枚

### H29総数 細菌性食中毒発生状況



出典：厚生労働省 食中毒統計資料



日水製薬株式会社

〒110-8736 東京都台東区上野3-24-6

URL: <https://www.nissui-pharm.co.jp>

お問い合わせ先: カスタマーサポート Tel.03 (5846) 5707

微生物検査の情報は

<https://cosmokai.com/>へアクセス!

皆様の会員登録をお待ちしています。  
コスモ会質問箱(Q&A)開設中

