

落下細菌(空中浮遊微生物)検査のご案内

空気中には多くの微生物が浮遊しており、これらの細菌による汚染により、製品の品質管理に影響を及ぼす場合があります。

落下細菌検査は、寒天平板上に空中浮遊微生物を自然落下させて捕捉して行う検査です。

この検査により、作業環境中の衛生状態を評価することができ、製品の汚染源となりうる異常を未然に発見し、清掃方法や空調設備の管理、カビ予防対策などに活用することができます。

また、衛生状態が数値化されるため、作業員の衛生意識の向上にもつながります。

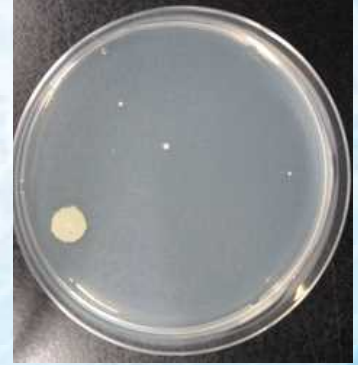
検査方法

- 1 専用の培地を入れたシャーレを床面から80cm上の調理台等に置いて、蓋を静かに開けて一定時間放置します。(注1)

蓋開放時間	細菌数測定	5分間
	真菌数測定	20分間

- 2 培養後に集落数を算定し、時間(5分又は20分間)当たりの落下細菌数、落下真菌数とします。

(注1) 測定は作業中に行います。



落下細菌培養後



落下真菌培養後

衛生規範による指導基準

- ・弁当及び惣菜
- ・洋生菓子
- ・セントラルキッチン/カミサラー (注2)
- ・生めん類

・漬物 (pH 4.5以上の製品)

作業区域 (注3)	落下細菌数	落下真菌数
①清潔作業区域	30個以下	10個以下
②準清潔作業区域	50個以下	—
③汚染作業区域	100個以下	—

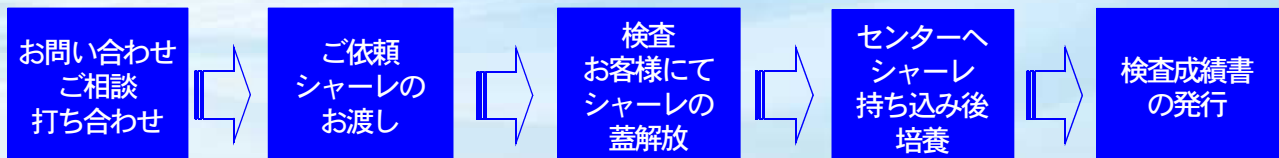
作業区域	落下細菌数	落下真菌数
清潔作業区域	50個以下	10個以下
非汚染作業区域	100個以下	—

(注2) 複数の飲食施設、給食施設、販売施設へ調理加工等を施した製品等を供給する集中調理加工施設

(注3) 「作業区域」の定義 (出典:「弁当・惣菜の衛生規範」)

- ・非汚染作業区域 ~ 製造場のうち、加工場、加熱処理場、放冷・調製場、包装場及び製品の保管場
清潔作業区域 (①)・・・放冷・調製場、包装場
準清潔作業区域 (②)・・・加工場及び加熱処理場
- ・汚染作業区域 (③) ~ 製造場のうち、検収場、原材料の保管場及び下処理場

お申し込みの流れ



落下細菌検査は、専用の培地が必要となります。
検査をご希望の方は、お気軽にお問い合わせください。