

# 菌関連試験のご提案

## ～細菌数計測～



長引くコロナ禍の影響により、細菌への関心が定着し始めていることから、抗菌性の確認や細菌数計測のご依頼が増加しています。弊社では様々な菌関連試験に対応しておりますので、この機会に是非一度ご相談下さい。

### 事例① 落下細菌試験

一定の大きさの平板培地2~3枚を床上80cmの位置に設置。一定時間開放後、平板培地表面に落下した微生物を培養し、発育した集落数を一定時間当たりの菌数として計測する。最終的に下表と比較したり、菌の分布、作業前後の差異などを調査することが出来る。

食品種	汚染作業区域	非汚染作業区域		
		準清潔区域	清潔区域	
	落下細菌	落下細菌	落下細菌	落下真菌
弁当及びそうざい	100 以下	50 以下	30 以下	10 以下
漬物 (pH4.5以上の製品)	—	100 以下	50 以下	10 以下
洋生菓子	100 以下	50 以下	30 以下	10 以下
ヒトオシホリノカミリノシスル	100 以下	50 以下	30 以下	10 以下
生めん類	100 以下	50 以下	30 以下	10 以下

注：落下細菌・真菌測定法は「弁当及びそうざいの衛生規範」の落下菌測定法（表-2）による。

#### 測定事例

- ・ 部屋の空気環境の一定面積当たりの落下菌数の確認
- ・ 空気清浄機の微生物除去性能評価など

### 事例② 空中浮遊菌調査

浮遊菌サンプラーを用い、空気中の微生物を培地上に捕集・培養することで空中浮遊菌数を計測、また同時にパーティクルカウンターを用いて浮遊粒子数を計測することで、総合的に室内清浄度の確認を行います。

#### 浮遊菌サンプラー



#### 測定事例

- ・ 製品、製業等の製造現場におけるの安全性確認
- ・ 病院、介護施設、学校等の公共施設におけるの定期的測定（感染予防）



東海テクノでは、自社分析の実績の有無にかかわらず、お客様のご要望に応じて様々な試験に対応しております。

分析に困ったときは、まずは弊社にお問い合わせください。