

〔特許取得〕

拭き取り検査システム「ミニ」

《目で見て衛生管理(微生物制御)》

【拭き取り検査システム「ミニ」とは？】

「食中毒予防の3原則(付けない・増やさない・殺す)」を守ることが、食中毒の防止策として最重要です。 そのためには先ず食品工場や厨房の「何処に」「何が」「どれくらい」細菌が分布しているかを認識し、汚染の原因を究明し対策を講じなければなりません。(現状認識)

「拭き取り検査成績書」は、ホスター感覚で一目見るだけで、容易に現状認識が可能になります。 管理者と従事者が同じ目線で検査結果を共有し、その上で改善策を構築し易くするように検査方法や成績書をコンパクトにまとめ「拭き取り検査システム」として、2014年3月20日”第5500224号”で特許を取得しました。

【拭き取り検査成績書の概略】

- [1]何処に？(検査箇所)・・・ 検査箇所(対象)は特定しません。
(食品原材料、食品、機械・器具、蛇口、スポンジ、タワシや手指等)
- [2]何が？(細菌の種類)・・・ 3種類(①一般細菌、②大腸菌群、③黄色ブドウ球菌 or サルモネラ腸炎ビブリオ or カビ・酵母から1種類選定してください。)
- [3]どれくらい？(細菌数)・・・ 定性検査のように「陽性」「陰性」の評価では、対策を講じるには不十分であり定量検査が必要です。
成績書に記載の培養したシャーレの写真を見れば細菌数は基より視覚でボリューム感を感じられより理解が深まります。
- [4]検出された細菌数をベースに独自の判定基準により100点満点で衛生状態を評価します。
- [5]「考察欄」に考察を含め改善方法等を記載します。
- [6]過去の得点推移をグラフで表示します。(得点経過を容易に見る事ができます。)

【MIC 拭き取り検査の流れ】

- ①事前打ち合わせ：
 - ・ 検査日時、検査箇所、検査項目等を決定します。
- ②検査実施：
 - ・ 作業中に実施します。(作業を中断する必要はありません、時間は概ね15分程度です。)
- ③検査及び分析：
 - ・ 弊社マニュアルに基づき、検査を実施、成績書を完成させます。
- ④成績書提出：
 - ・ 約1週間で「拭き取り検査成績書」を提出します。
- ⑤検査料金：
 - ・ **10,800円**(税抜10,000円) ※ 1施設、3箇所、3項目