

# 「汚れ」を『見える化』する！



洗浄後の製造現場はきれいで当たり前ですが、本当に『きれい』か、『汚れ』は落ちているかは、見ただけでは分かりません。

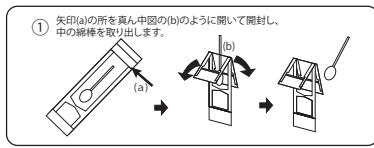
しかし、洗浄後に現場で効果確認テストをおこなうことにより、洗浄効果を『見える化』することができます。

そこで弊社では、どなたでも簡単・瞬時に汚れを『見える化』できるタンパク残留測定用試薬 SWAB-Pro<スワブ-プロ>をご提案いたします。必ずや御社の衛生管理をより向上させるためのツールとしてご活用いただけるものと確信いたします。

## ステップ 1 : SWAB-Pro (スワブ-プロ)

ちゃんと洗浄できているかどうかを確認！

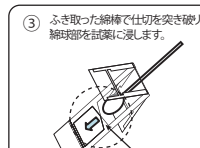
洗浄後の表面に残った食品残滓（タンパク質）を検出することにより洗浄度を判定します。



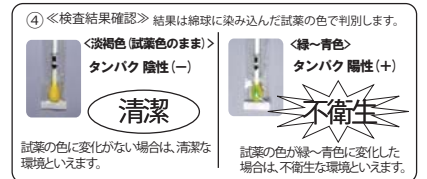
① 矢印(a)の所を真ん中図の(b)のように開いて開封し、中の綿棒を取り出します。



② 綿棒で検査場所をよくふき取ります。



③ ふき取った綿棒で仕切を突き破り綿棒頭を試薬に浸します。



④ <<検査結果確認>> 結果は綿棒に染み込んだ試薬の色で判別します。

<淡黄色(試薬色のまま)> タンパク 陰性(-)

清潔

試薬の色に変化がない場合は、清潔な環境といえます。

<緑~青色> タンパク 陽性(+)

不衛生

試薬の色が緑~青色に変化した場合は、不衛生な環境といえます。

### 【特長】

◆製造ラインや調理器具がきれいに洗浄されているかを、簡単に、目視で確認することができます。

◆残留たんぱく質は、細菌やカビの栄養分となります。洗浄後、スワブ-プロで残留タンパクをチェックすることで、食品への二次汚染や食中毒を防ぐことができます。

タンパク残留測定

その他に、汚れを『見える化』するツールとして、ATP(アデノシン三リン酸)測定キットやふき取り検査キット(BACcT スワブ)などもご用意させていただいております。お気軽にお問い合わせください。

## ステップ 2 : ATP 測定キット

洗浄後の汚染度を定量的に確認！

ATPを指標とした洗浄後のモニタリング製品で、汚染度を定量可能です。

### 【特長】

◆日常的に ATP による洗浄度の確認を行うことにより、より精度の高いモニタリングにつながります。

◆1. 拭き取り(サンプリング)、2. 試薬と反応、3. 測定の3ステップで測定が可能です。

◆秒単位で結果の計測が可能です。

◆専用ソフトウェアを使用することにより、経時的なデータ管理が可能です。

### 使用方法



1 ふき取る

2 反応させる

3 測定する



※ATP(アデノシン三リン酸)とは、全ての動物、植物、微生物などの生命体中に存在する化学物質です。ATPは、ルシフェラーゼ及び酸素の存在下でルシフェリンを生物発光(バイオルミネッセンス)する性質があります。この原理を利用して、洗浄後の食品生産ライン・器具、厨房の器具、手などの汚れ(汚染度)を定量できます。

## ステップ 3 : BACcT スワブ (ふき取り検査キット)

培養法により食中毒菌など微生物を検出し、菌数の計測までおこないます。



BACcT SWAB (スワブ) イニシャルセット (品番: 020)

安全な食品を製造するには、製造環境の衛生チェックも重要な検査項目です。

BACcT スワブは、製造環境などの衛生度・洗浄度を判定するためのふき取り検査を実施するのに必要な備品類をトランクケースに収納しています。

検査したい箇所をふき取った後に、菌を培養して菌数まで計数していただけます。(※別途培養器が必要です。)



①検査したい箇所を綿棒でふき取ります。



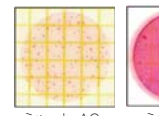
②綿棒に付着した菌を希釈液に洗い出します。



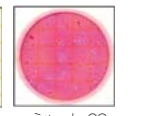
③希釈液 1ml をスポイトでシャーレに分注します。



④分注後シャーレの培養をおこないます。



シャーレ AC (一般生菌)



シャーレ OC (大腸菌群)

⑥培養後コロニーの観察をおこないます。

お問い合わせ、ご用命は下記まで