

食品工場、衛生管理の現場で。

 NISSUI PHARMACEUTICAL CO., LTD.

もう一度見直そう、環境検査。

食品・環境衛生検査

コンパクトドライは
品質管理室の強い味方！

調製
不要

効率
作業

常温
保管

コンパクトドライ®「ニッスイ」

培地調製不要の培地！

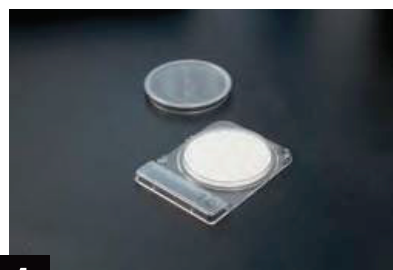
落下菌検査も簡単！

常温保存で保管も安心！

簡単作業で検査員安心！



簡単に！即座に！環境検査ができます！



1 検査したい場所において

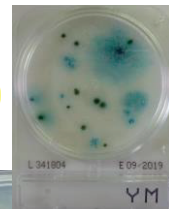


2 滅菌生理食塩水を滴下



3 集落数を計測する

培養



細菌数
CDTC

真菌数
CDYM

簡単、安心、安全、製造環境検査の新提案！

製品に関するお問い合わせ・
ご相談はこちらから

日水製薬株式会社 カスタマーサポート

03-5846-5707

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

インターネットで検索できます。

🔍 コンパクトドライ

コンパクトドライで簡単な落下菌検査を！

そもそも落下菌の検査方法とは？

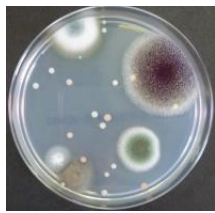
「弁当及びそうざいの衛生規範について」より（昭和54年6月29日 環食第161号 最終改正 平成7年10月12日）

- ①細菌数：標準寒天培地を入れたペトリ皿(直径9～10cm) 2～3枚を床面から80cmの高さの調理台面等置き、5分間水平に静置。35.0±1.0℃、48±3時間培養し、平均値を求める。測定は作業中に行う。
- ②真菌数：CP加ポテトデキストロース寒天2～3枚を床面から80cmの高さの調理台面等置き、20分間水平に静置。23±2.0℃7日間培養し、平均値を求める。測定は作業中に行う。

【食品製造施設の落下菌基】



標準寒天培地



CP加ポテトデキストロース

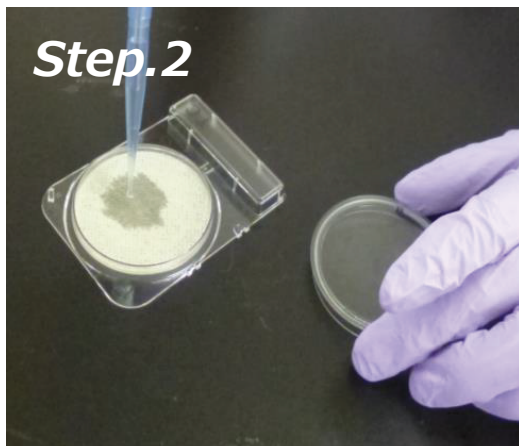
作業区域	対象微生物	弁当及びそうざい、その他の衛生規範	漬物の衛生規範
汚染作業区域	落下細菌数	100個以下	
準清潔作業区域		50個以下	100個以下
清潔作業区域	落下真菌数	30個以下	50個以下
		10個以下	10個以下

コンパクトドライを使った落下菌検査法



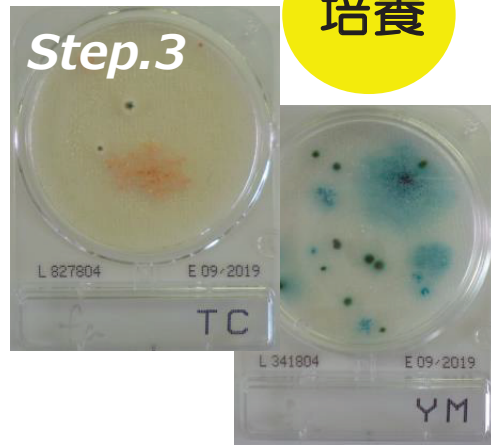
Step.1

CDのキャップを外し一定時間暴露します。
CDTC(細菌数) 5分間、CDYM(真菌数)20分、
このまま置いておきます。



Step.2

培養直前に滅菌生理食塩水を1mL添加します。



Step.3

培養

集落数を計測、9cmシャーレの面積比を乗じて
換算値を算出します。

コンパクトドライと9cmシャーレとの相関試験結果

4枚の平均集落数（cfu/枚）			定点 1	定点 2	定点 3
細菌数	コンパクトドライTC	実測値	4.5	1.5	2.8
		換算値	14.6	4.9	8.9
	標準寒天培地	実測値	16.3	5.5	10.5
真菌数	コンパクトドライYM	実測値	7.0	2.0	2.5
		換算値	22.7	6.5	8.1
	CP加ポテト寒天培地	実測値	17.8	6.0	8.5

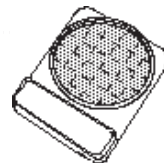
換算値を用いて比較した場合、相関関係がみられる。

ポイントは『換算値』！

コンパクトドライの面積は
通常シャーレのおよそ3分の1

コンパクトドライの面積は19.6cm²。
9mシャーレの面積は63.6cm²。

この比率から出た数値
【 換算値 = 3.24 】がポイント！



ふき取り検査・落下菌検査に用いる製品

用途	品名	製品コード	包装	希望納入価格	用途	品名	製品コード	包装	希望納入価格
細菌数測定用	コンパクトドライTC	06740	40枚	¥5,400	真菌数測定用	コンパクトドライYM	06746	40枚	¥10,000
		06741	240枚	¥24,000			06747	240枚	¥40,800