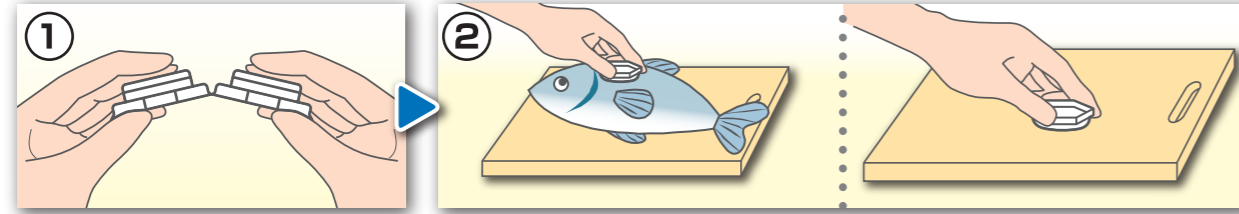


平らな面に軽くスタンプ、時間を取らずにサンプル採取



フードスタンプは5個ずつつながっています。キャップを外れないように押さえながら、使用する数だけ切り離してください。

キャップを取り、食品や調理器具などの検査材料に培地面(寒天)を軽く押しつけます。
 注1)スタンプ後の検査材料は、培地成分が残存しないよう十分に洗浄してください。
 注2)ひとつの検査材料に対して複数の培地を使用する場合は、培地ごとにスタンプする場所を変えてください。



キャップを閉め、キャップに採取日、場所などの必要事項を記入します。
 注)シャーレ裏面への記入は、計測・判定時の障害となるため避けてください。

ふらん器に入れて、一定時間培養してください。
 注)ふらん器がない場合は室温で培養し、培養時間を1.5~2倍にしてください。

発育した集落を測定、あるいは判定します。
 注)集落数が多い場合は、容器の裏に刻印された区画を利用すると便利です。(1区画は1cm²/培地1枚の面積は10cm²)

フードスタンプ[®]

用途	品名	包装	製品コード	価格(円/税抜)	使用期限(製造後)	検査目的
生菌数用	標準寒天	100枚	06050	15,000	12ヶ月	食品や調理環境の衛生度管理
		30枚	06051	4,800		
大腸菌群用	デゾキシコレート寒天	100枚	06052	15,000	6ヶ月	食品や調理環境の衛生管理 特に糞便由来菌による汚染状態管理
		30枚	06053	4,800		
	X-GAL寒天	100枚	06763	15,500	12ヶ月	
		30枚	06764	4,950		
大腸菌・大腸菌群用	XM-G寒天	100枚	06775	16,000	12ヶ月	調理環境・従業員の衛生管理
		30枚	06776	5,100		
腸炎ビブリオ用	TCBS寒天	100枚	06054	15,000	6ヶ月	生食用魚介類やその調理環境の管理
		30枚	06055	4,800		
黄色ブドウ球菌用	TGSE寒天	100枚	06056	15,000	6ヶ月	調理環境・従業員の衛生管理
		30枚	06057	4,800		
サルモネラ用	MLCB寒天	100枚	06756	16,000	4ヶ月	調理環境・従業員の衛生管理
		30枚	06757	5,100		
サルモネラ用	MLCB寒天	100枚	06750	15,000	5ヶ月	卵・肉・加工品環境の衛生管理
		30枚	06751	4,800		
セレウス菌用	セレウス寒天	100枚	06752	15,000	12ヶ月	穀類・肉・野菜類などの原料素材・調理環境の管理
		30枚	06753	4,800		
真菌用	サブロー寒天	100枚	06063	15,000	12ヶ月	原料・食品・調理環境の衛生管理
		30枚	06064	4,800		
食品真菌用	CP加ポテトデキストロース寒天	100枚	06754	15,000	12ヶ月	原料・食品・調理環境の衛生管理
		30枚	06755	4,800		

製造販売元
島津ダイアグノスティクス株式会社
 お問い合わせ先: カスタマーサポート 担当
 TEL: 03 (5846) 5707
 URL: <https://corp.sdc.shimadzu.co.jp/>

食品・環境検査の情報Webサイト
COSMOKAI™
 皆様の会員登録を
 お待ちしております
<https://industrial-diagnostics.biz.sdc.shimadzu.co.jp/>

(YM2304)

食品・環境衛生検査用 フードスタンプ[®]

いつでも、簡単!! 食品衛生を明らかに

生菌数用
標準寒天

腸炎ビブリオ用
TCBS寒天

セレウス菌用
セレウス寒天

大腸菌群用
デゾキシコレート寒天
X-GAL寒天

黄色ブドウ球菌用
TGSE寒天
X-SA寒天

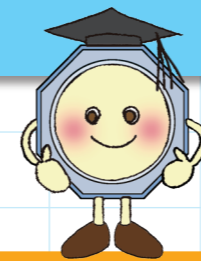
真菌用
サブロー寒天

大腸菌・大腸菌群用
XM-G寒天

サルモネラ用
MLCB寒天

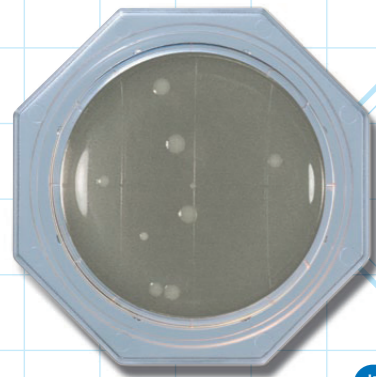
食品真菌用
CP加ポテトデキストロース寒天

スタンプの使い分けで、狙いを定めた検査ができる



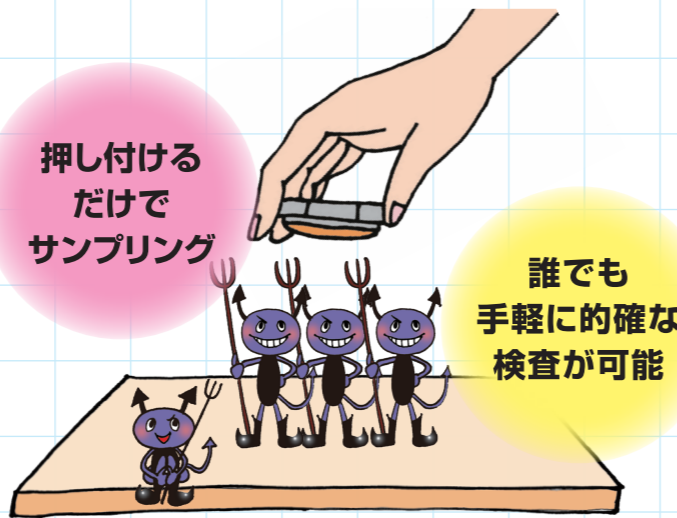
フードスタンプは、品質や安全性を確保し押し付けるだけでサンプリング対象菌別に用意されていますので誰でも手軽に的確な検査が可能

生菌数用 食品や調理環境の衛生度管理

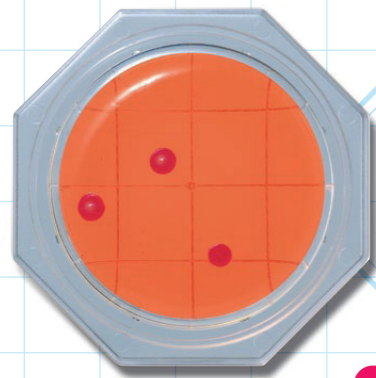


標準寒天
【測定する集落】
表面に発育した全ての集落を測定します。

培養時間:35~37℃で1~2日間

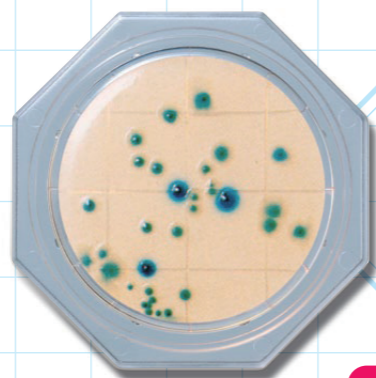


大腸菌群用 食品や調理環境の衛生管理(特に糞便由来菌)



デゾキシコレート寒天
【測定する集落】
赤色集落を大腸菌群と判定します。明瞭な赤色を表さず全面に発育している場合は、重度の汚染を示します。

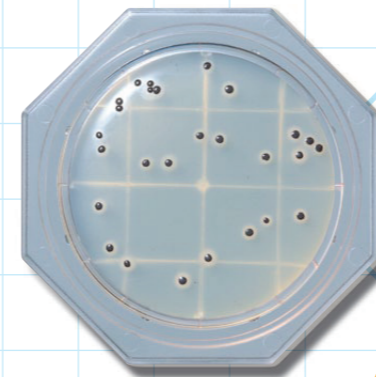
培養時間:35~37℃で1日間



X-GAL寒天
【測定する集落】
青~青緑色に発色した集落を大腸菌群と判定します。
※他の多くの細菌は発育を抑制されるか、発育しても発色しないので判定が容易です。

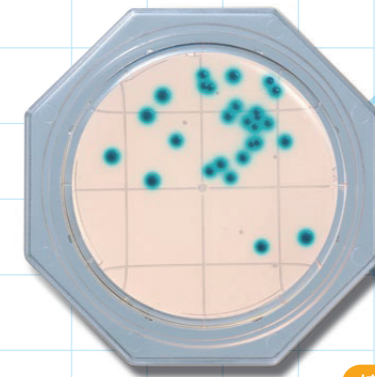
培養時間:35~37℃で1日間

黄色ブドウ球菌用 調理環境・従業員の衛生管理



TGSE寒天
【測定する集落】
黒色集落で、集落周囲の培地が白濁している(卵黄反応陽性)ものを黄色ブドウ球菌と判定します。

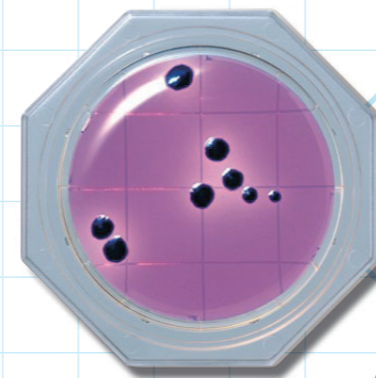
培養時間:35~37℃で2日間



X-SA寒天
【測定する集落】
青(水)色の集落を黄色ブドウ球菌と判定します。
※白色または青(水)色の微小集落、薄青色の扁平で光沢のない集落は黄色ブドウ球菌ではありません。

培養時間:35~37℃で22~24時間

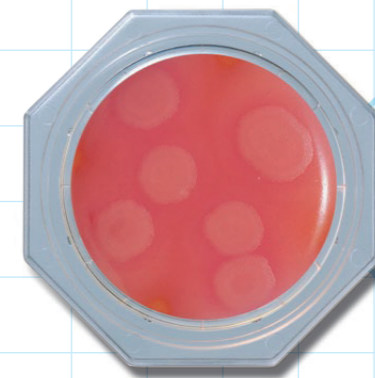
サルモネラ用 卵・肉・加工品環境の衛生管理



MLCB寒天
【測定する集落】
中心部黒色の集落をサルモネラと判定します。
※Citrobacterなど、サルモネラ以外の菌でも黒色集落を形成する場合があります。疑わしい集落は、他の方法で確認することをお勧めします。

培養時間:35~37℃で1日間

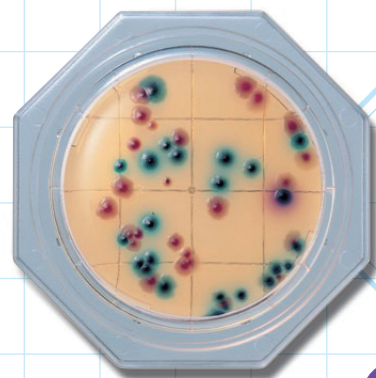
セレウス菌用 穀類・肉・野菜類などの原料素材・調理環境の管理



セレウス寒天
【測定する集落】
周縁不規則な白色の大きな集落で周囲に白濁(卵黄反応陽性)および培地の赤色化を伴うものをセレウス菌と判定します。

培養時間:35~37℃で1日間

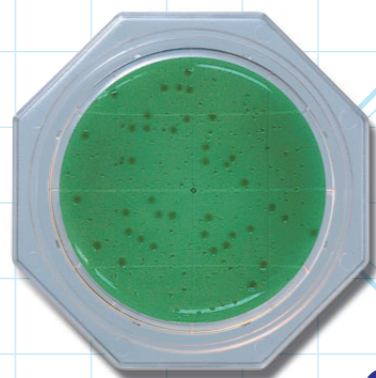
大腸菌・大腸菌群用 食品や調理環境の衛生管理(特に糞便由来菌)



XM-G寒天
【測定する集落】
青~青紫色の集落を大腸菌、ピンク~赤色の集落を大腸菌群と判定します。
※他の多くの細菌は発育を抑制されるか、発育しても発色しないので判定が容易です。

培養時間:35℃で20±2時間
培養時間を厳守する

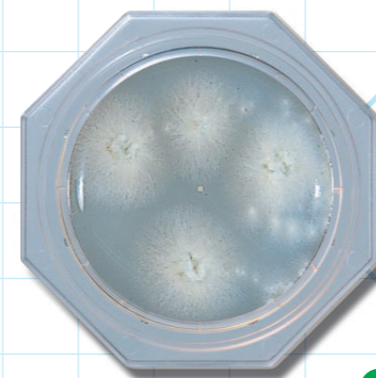
腸炎ビブリオ用 生食用魚介類やその調理環境の管理



TCBS寒天
【測定する集落】
緑色集落を腸炎ビブリオと判定します。黄色集落(V.alginolyticus)が多数発育した場合も、腸炎ビブリオによる汚染の危険を示します。

培養時間:35~37℃で1日間

真菌用 原料・食品・調理環境の衛生管理



サブロー寒天
【測定する集落】
表面に発育した真菌の集落を測定します。

培養時間:20~25℃で2~5日間

食品真菌用 原料・食品・調理環境の衛生管理



CP加ポテトデキストロース寒天
【測定する集落】
表面に発育した全ての集落を測定します。細菌の発育を抑制するため、真菌の計測が容易です。

培養時間:20~25℃で2~5日間

集落数のカウントにより清潔度を判定

1. 標準寒天による生菌数測定、サブロー寒天とCP加ポテトデキストロース寒天による真菌数測定の判定基準。

集落数※	判定基準	判定記号例
0~9個	ごくわずかに汚染	— ± ◎
10~29個	軽度に汚染	+
30~99個	中等度に汚染	++ △
100個以上	重度に汚染	+++ ×

※本培地1枚(10cm²)あたりの集落数

2. 左記以外のフードスタンプは、陰性(検出数0個または、-)と陽性(検出数1個以上または、+)で判定し、陽性は要注意としてください。

【使用上の注意】

- 1) 表面が平滑でなかったり、油脂が付着している検査材料は適しません。
- 2) 使用済みのフードスタンプは、高圧蒸気滅菌または十分に煮沸して廃棄してください。
- 3) 1検体につき2枚の培地を用いることをお勧めします。
- 4) スタンプ培地上の集落数は汚染菌数の絶対数をあらわすものではありません。汚染程度をスクリーニングするものであり、その汚染菌数は必ずしもふき取り法と一致しません。

【貯法】 冷所(4~10℃)に保存
禁凍結

