

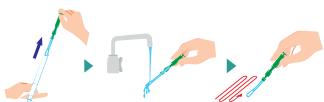


測る

●ルシパックA3 Surfaceの使用方法

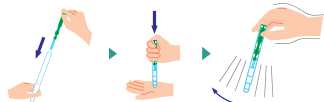
STEP 1 サンプリング

ルシパックの綿棒を水道水で濡らして、検査対象をふき取る。



STEP 2 反応

綿棒を本体に戻して押し込み、抽出試薬を振り落とし、粉末の試薬を溶かす。



STEP 3 測定

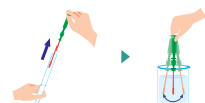
ルシパックをルミテスターの測定室に入れて測定。



●ルシパックA3 Waterの使用方法

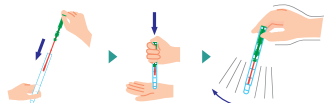
STEP 1 サンプリング

サンプリングスティックを検査対象の水(液体)に浸し、軽くゆする。



STEP 2 反応

サンプリングスティックを本体に戻して押し込み、抽出試薬を振り落とし、粉末の試薬を溶かす。



STEP 3 測定

ルシパックをルミテスターの測定室に入れて測定。



分かる

アプリで複数の検査ポイントを継続ウォッチ

アプリとの連動で測定結果を自動分析。測定データのグラフ化や合格率測定も自動作成。継続的な分析も可能です。



繋がる

クラウド連携で、多拠点データを一括管理

データはクラウド上に保存され、どこからでもアクセス可能。問題の迅速な把握・対応が可能になります。



■ルミテスター Smart SDC®製品コード: 61078 99,800円

*島津ダイアグノスティクス株式会社

測定時間: 10秒

データ出力: RLU (Relative Light Unit)

電源: 単3アルカリ乾電池2本または単3ニッケル水素充電電池2本

付属品: 単3アルカリ乾電池2本、清掃ブラシ、USBケーブル、ストラップ、クイックマニュアル

※本システムは、清浄度検査の目的以外に使用しないでください。
※本システムは、一般細菌数測定、または、特定の病原性菌検出等には使用できません。

試薬(ルシパック)に関する情報

- ルシパック A3 Surface^{※1} SDC®製品コード: 61076 24,000円
 - ルシパック A3 Surface (運湖綿棒)^{※2} SDC®製品コード: 61105 24,000円
 - ルシパック A3 Water^{※1} SDC®製品コード: 61077 24,000円
- *島津ダイアグノスティクス株式会社

保存条件: -2~8℃ (凍結しないこと)

品質保持期限: ※1 製造日より15ヶ月

※2 製造日より8ヶ月

※未開封の場合、25℃で14日間、30℃で5日間、品質が保持されます。
※ルシパックA3は、ルミテスター Smart/PD-30/PD-20専用です。
他社製品では使用できません。

「ルミテスター」および「ルシパック」は、キッコーマングループの日本における登録商標です。

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

T E L : 03(5846)5707

U R L : <https://corp.sdc.shimadzu.co.jp/>

食品・環境検査の情報Webサイト

cosmokai™

ご様の会員登録を
お待ちしております

<https://industrial-diagnostics.biz.sdc.shimadzu.co.jp/>



キッコーマンバイオケミファ株式会社

東京 〒105-0003 東京都港区西新橋2-1-1
TEL. 03-5521-5490

大阪 〒556-0011 大阪府大阪市浪速区難波中2-10-70
なんばワークス内パークタワー5階

Email biochemifa@mail.kikkoman.co.jp



※本カタログ記載の表示金額は、税抜き、希望小売価格です。
※本カタログに記載された内容は、了解なしに変更させていただきます。

ATPふき取り検査
(A3法)はこちら

© 2018 Kikkoman Corp. (3931Q230701)



食中毒事故ゼロを目指して

ルミテスター

Smart

ATP+ADP+AMP

ATPふき取り検査(A3法)

3ステップで
かんたん衛生検査

クラウド管理で
どこでもアクセス



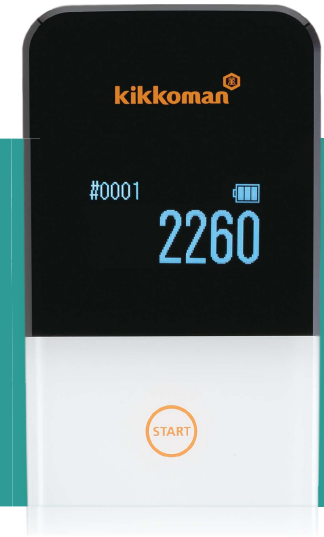
アプリと連動で
結果を見える化

kikkoman

ATPふき取り検査(A3法)で、食品製造現場に潜む 様々なリスクを見える化、食中毒事故ゼロを目指します。

食品製造現場に潜むリスク

食品製造の現場にはウイルス、食中毒菌などの目に見えない様々なリスクが存在しています。しかしこれらのリスクは調理器具、手指の洗浄によって削減することが可能です。



ルミテスター Smartについて

ルミテスターを使えば、誰でも簡単にA3法による清浄度検査が行えます。

●ATPふき取り検査(A3法)

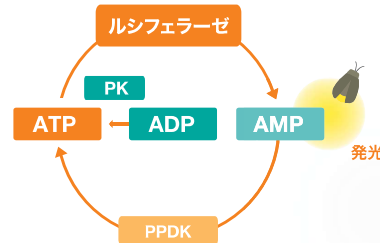
ATPふき取り検査(A3法)は、ATPだけではなく、ADP、AMPを汚染の指標とします。ATP+ADP+AMPの量を測定し、高感度な清浄度の検査をすることができます。

●ATPふき取り検査(A3法)の有用性について

ATPふき取り検査(A3法)は菌だけではなく、菌検査で検出できない食品残渣も検出可能です。食品残渣は微生物の栄養源となる、殺菌・消毒効果を弱める、アレルギー混入の原因となることから、衛生管理において見逃せないリスク要因です。食品残渣には、一般的にATPよりADPやAMPが多いことから(下図参照)、A3法により高いレベルで衛生管理することができます。

●ATPふき取り検査(A3法)測定原理

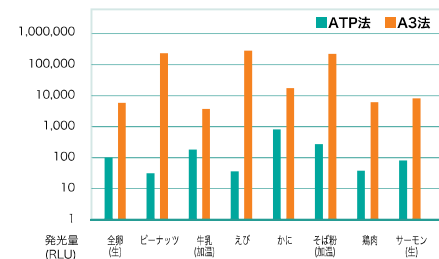
ATPふき取り検査(A3法)ではATPだけでなく、ADP、AMPをATPに変換し、ルシフェラーゼと反応させます。ATPがルシフェラーゼと反応しAMPに変化する際の発光量を測定することで、対象のATP+ADP+AMPの量を測定します。



※PKはADPをATPに変える酵素です。
※PPDKはAMPをATPに変える酵素です。

ATP, ADP, AMPについて

ATP (アデノシン三リン酸)は、あらゆる生物がもつエネルギー代謝に必須の物質です。ADP(アデノシン二リン酸) AMP (アデノシン一リン酸)は、加熱やpH条件、酵素反応等によりATPが変化した物質です。



運用例

清浄度の視覚化により衛生意識の改善や、HACCPへの取組みにも繋がります。

店舗から製造工場まで、様々なシーンでルミテスター・ルシバックによる清浄度検査が導入されています。ATPふき取り検査(A3法)は誰でも簡単操作で清浄度検査を行なうことができ、様々なリスクの見える化による衛生意識の改善にも繋がります。またHACCP制度化に対する第一歩としてもご活用いただけます。

レストランで



給食施設で



食品工場で



●検査場所別基準値例

測定結果が管理基準値を超えた場合、洗浄が不十分な状態の可能性があります。管理基準値は現場の状況などによって異なるので、定期的な見直しが必要になります。

検査場所 (例)	管理基準値 (RLU)
手指	2,000
調理台・シンク・ポウル・包丁・冷蔵庫(取っ手)など	200
まな板・冷蔵庫(内棚)・コンベアベルト表面(樹脂製)など	500

※RLUは発生した光の量(=発光量)を示す単位であるRelative Light Unitの略です。ATPふき取り検査(A3法)の場合、ATP、ADP、AMPと試薬が反応して生じた光の量が、測定値(RLU)として表されます。

実際のルミテスターの運用、導入までの流れについて、右のQRコードから詳細をご確認いただけます。

ルミテスターの活用事例



ルミテスターの運用事例

