

落下細菌の検査

今回は、落下細菌の検査についてご説明させていただきます。

落下細菌検査は、一定時間開放した一定面積の寒天平板上に、空中浮遊微生物を**自然落下**させて捕捉する方法です。

主な目的は、その**環境の清潔度を評価すること**にあります。

※検査結果は**清潔さの目安**となり、作業場の天井や壁のカビ発生予防対策や

空調設備の整備や清掃方法の改善に役立ちます。

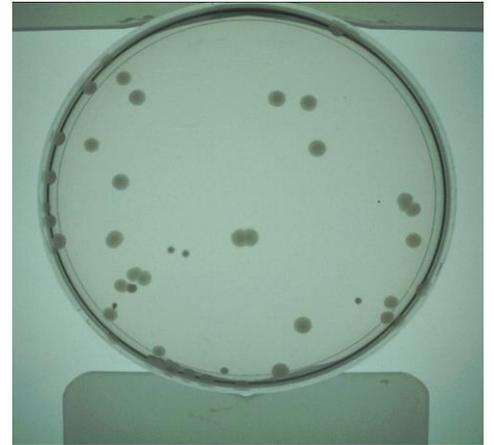
- ◆検査方法 ①専用の培地を入れたシャーレを設置
②フタを開けて、時間が経つまで放置

測定時間 **細菌数測定:5分間**
真菌数測定:20分間

※測定時間帯・場所・設置数は任意のため、事前にお伺いし、
ご相談の上、目的にあった条件で採取します。

(設置例…部屋の四隅+中央の5ヶ所など)

- ③時間経過後、フタを下にしてテープで固定し、冷蔵で保管



〔落下菌の状態〕

落下菌数について

厚生労働省通知の衛生規範において、食品の加工・調理現場に対し、原材料の受け入れや調理加工等、製造場内の各作業区域において、落下菌の基準が定められています。

衛生規範による指導基準値

弁当・そうざい

洋生菓子

セントラルキッチン/カミサリー※

生めん類

作業区域	落下細菌数	落下真菌数
①清潔作業区域	30個以下	10個以下
②準清潔作業区域	50個以下	—
③汚染作業区域	100個以下	—

漬物（pH4.5以上の製品）

作業区域	落下細菌数	落下真菌数
①清潔作業区域	50個以下	10個以下
②準清潔作業区域	100個以下	—

～作業区域の区分定義～

非汚染作業区域	→	加工場・加熱処理場・放冷・調整場
〔清潔作業区域 ・準清潔作業区域〕		包装場及び製品の保管場所
汚染作業区域	→	検収・原材料の保管・下処理室
その他	→	更衣室・休憩室・トイレ・事務室等 食品・食缶の搬出場

※セントラルキッチン/カミサリー(システム)…学校給食センターなどの食材の調達、調理、保管、配送を一括管理する、共同調理場方式。

落下細菌検査は、空気中の微生物を定量的に測定できないという欠点もありますが、比較的安価で特別な機械を必要とせず、簡単に検査が出来るという利点があります。

作業場の清潔度のチェックなどで、是非ご活用下さい。

株式会社 **九州保健ラボトリー**
Kyushu Hoken Laboratory

<http://www.kyuhoh.co.jp>