

空気・水・環境の衛生状態を「見える化」
 洗浄不良は微生物事故、アレルギー事故の元

<p>酵素基質培地(乾式培地/コンタクト培地/液体培地)</p>	<p>ATPふき取り検査</p>	<p>手洗いチェッカー</p>
<p>携帯形微生物観察器</p>	<p>リボソーム抗原検査</p>	<p>検出装置(電気抵抗、濁度)</p>
<p>遺伝子(PCR)検査</p>	<p>マイクロコロニー法</p>	<p>蛍光染色法</p>
<p>ふき取り/培養資材</p>	<p>ノロウイルス不活化評価キット</p>	<p>パーティクルカウンタ</p>
<p>タンパクふき取り検査</p>	<p>アレルギー検査</p>	

あらゆる迅速検査技術を駆使して衛生環境の改善を目指す



迅速検査研究会のミッション

本研究会は、衛生管理における迅速検査法に関する調査・研究と、その成果に基づいた適切な情報提供や提言を行い、迅速検査法を活用した衛生管理技術の向上・発展に寄与します。

見た目ではわからない危害要因



迅速検査技術のメリット

従来法よりも簡便・迅速な検査結果
誰でもその場で日常的に扱える
使用により教育効果が得られやすい



迅速検査に関する
研究情報の提供



衛生管理に有効な
活用法の提言



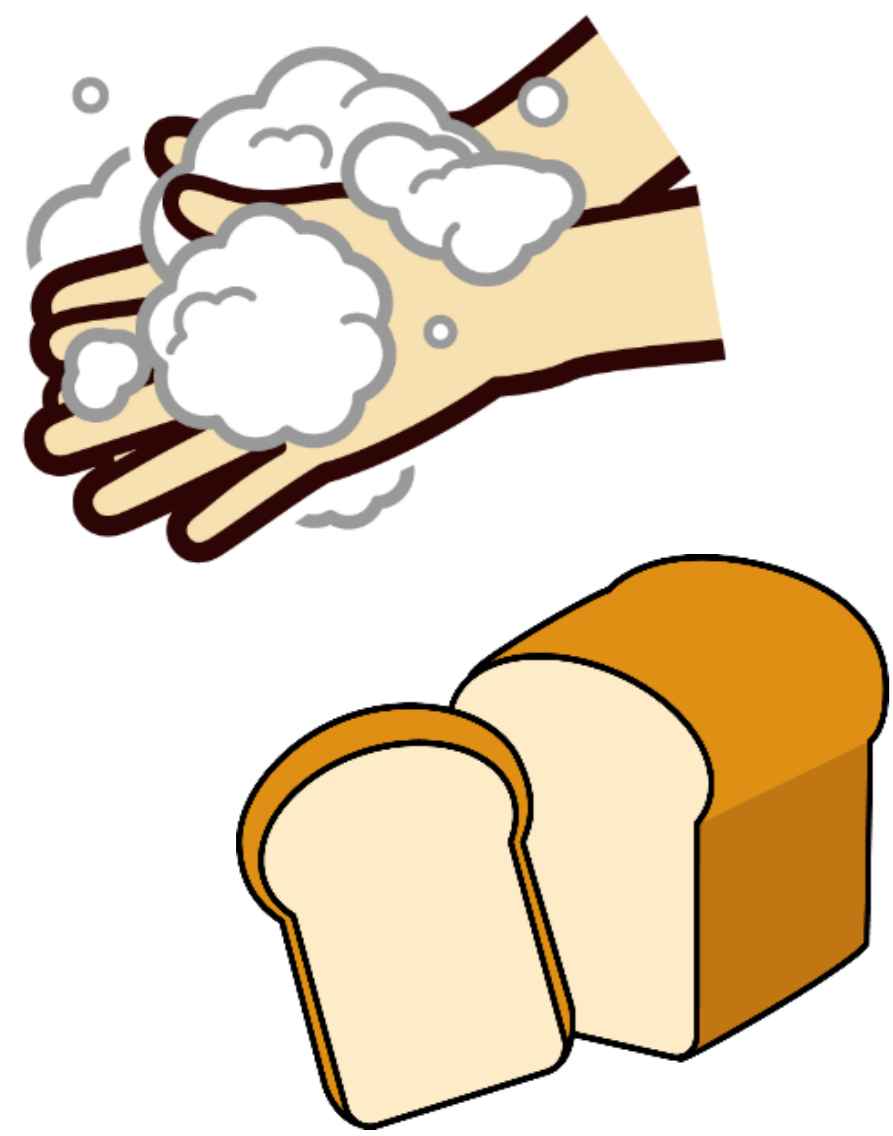
衛生教育や
衛生意識の向上



食中毒の多くは【不十分な洗浄・殺菌】が原因！
洗浄・殺菌は「やった」＝「できている」ではありません

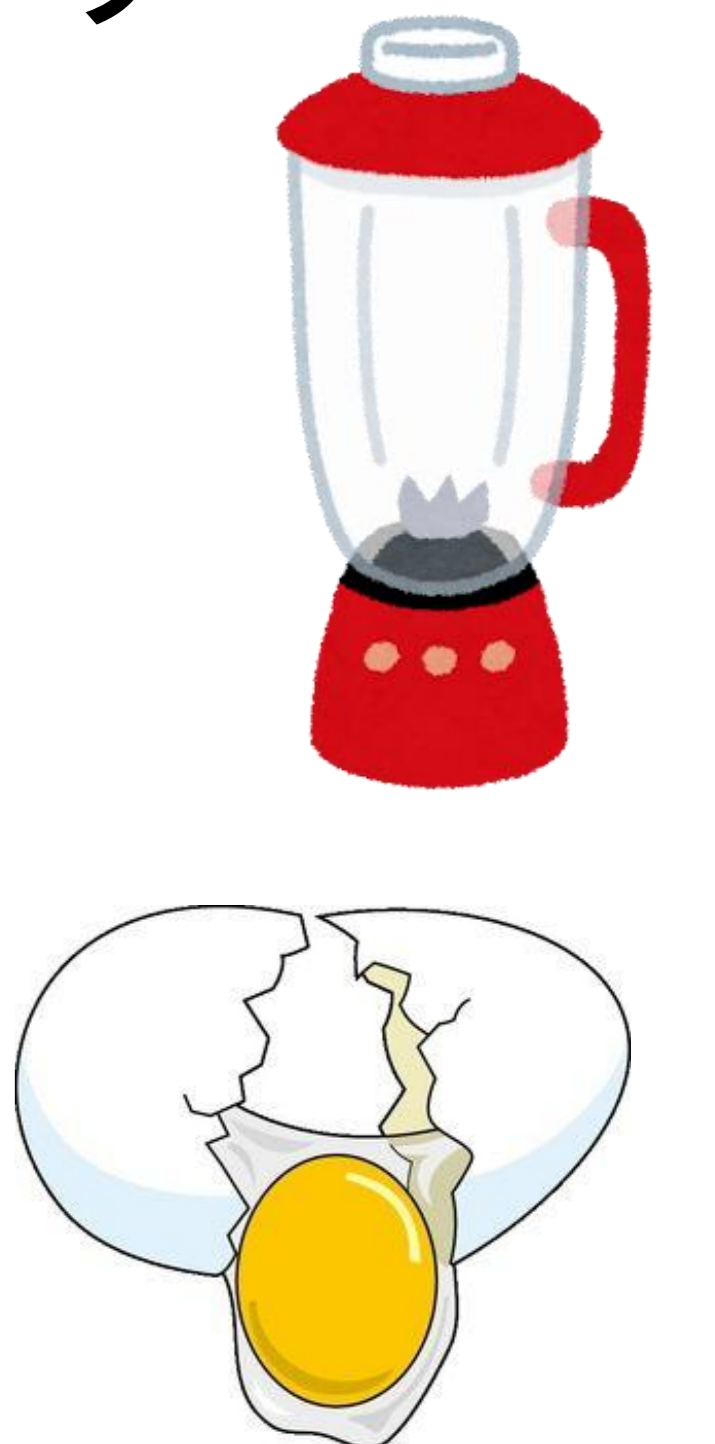
食パンでノロウイルス食中毒

【患者数】: 患者数1,271人
【原因】: 手洗い不十分
☆手袋にノロウイルスが残存
⇒パンの全数検品作業中に、
手袋からウイルスが移行



実例②ピーナッツ和えでサルモネラ食中毒

【患者数】: 患者数501人
【原因】: 調理機器の洗浄不十分
☆卵スープの残渣がミキサーの羽根に残存
⇒次の料理(ピーナッツ和え)にミキサー
の羽根からサルモネラが移行



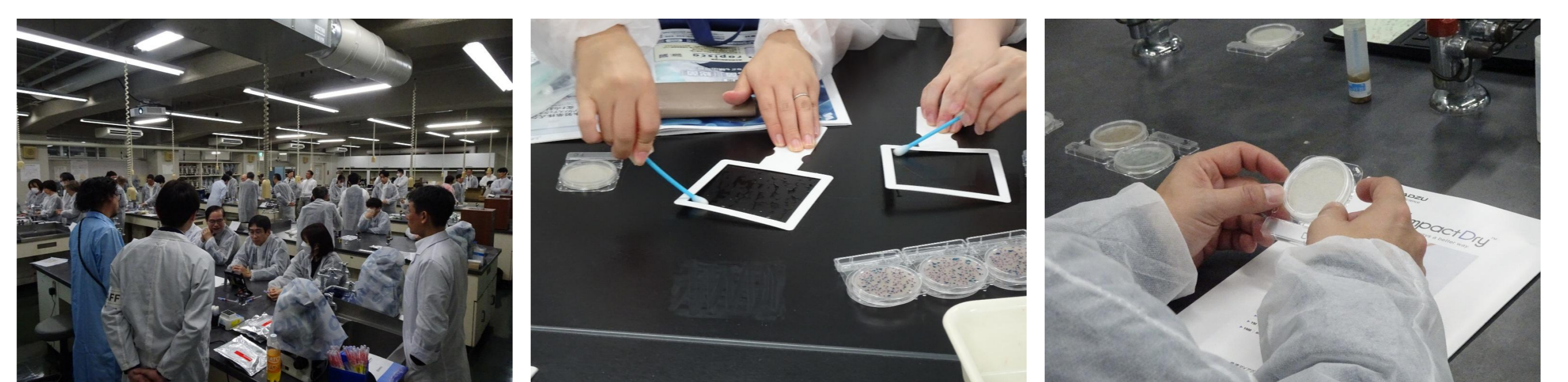
HACCP
一般衛生管理

手洗いや洗浄を **迅速検査** で確認 → 一般衛生管理も PDCAを回しましょう！

定例講演会
(1999年～、通算53回)



HACCP導入のための迅速検査実習
(2016年～、通算15回)



特別講座
食品微生物検査のための培地学



広報活動
展示会出展、出張講座、寄稿ほか

