



空中浮遊菌の調査

食品・衛生用品工場を微生物汚染リスクから守るための「微生物管理」をお手伝いいたします。

空中浮遊菌調査の必要性

- 野菜、缶詰、飲料などの食品関連工場のみならず、マスクなどの衛生用品、化粧品工場などでも、製品が微生物で汚染されることを防止するため、工場での「微生物管理」が極めて重要となっています。
- 工場の「微生物管理」の中で、最初に取り組むべき項目として、落下菌、空中浮遊菌の管理などが挙げられます。このうち、空中浮遊菌数は、空調システムや人の出入り、製品の出入りに左右され変動が大きいことから、定期的な調査が必要です。

空中浮遊菌の調査の流れ

- 現地工場内における空中浮遊菌のサンプリング手法、地点、期間 ⇒ お打ち合わせ
- 空中浮遊菌の回収調査 ⇒ 実施
- 回収した菌の培養と菌数カウントおよび菌種同定 ⇒ ご報告
 - ・調査地点や調査日時による菌数および菌種の違いを解析
 - ・微生物汚染が確認された場合、菌数の変化や菌種から汚染経路を特定
 - ・微生物リスク低減対策の立案

空中浮遊菌調査の事例（マスク梱包ライン付近での調査）

● 分析手順

- ① 専用フィルターまたは培地を装置にセット⇒回収スタート
- ② フィルターまたは培地を回収⇒培養
- ③ 培養された菌のカウントおよび同定を行い、必要に応じ塩基配列分析を行い(A, G, T, C)、菌種を同定

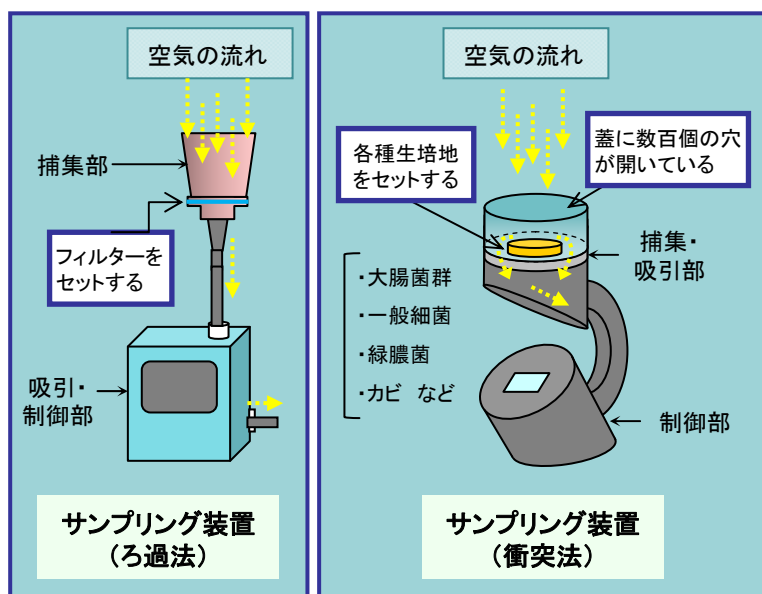
● 培養結果と対応

○で囲んだ菌がコロニーを形成していました。菌種を調査したところ、*Absidia corymbifera*（アブシジア コリンビフェラ）でした。この菌は主に土壌、植物、飼料、繊維、木材などに分布するものです。

⇒空調設備の汚れが懸念されましたので、フィルター全箇所の交換を実施しました。



写真1 *Absidia corymbifera* のコロニー



その他の微生物調査項目

- 空中浮遊菌の他、落下菌の調査、製品へ付着、或いは混入した微生物の特定
- 各種製品の定期的な微生物試験なども行います。製品の種類や調査の頻度など、お気軽にご相談下さい。



JFE テクノリサーチ 株式会社

<http://www.jfe-tec.co.jp>

0120-643-777

Copyright ©2014 JFE Techno-Research Corporation. All Rights Reserved.
本資料の無断複製・転載・webサイトへのアップロード等はおやめ下さい。