

---

# カビ、酵母簡易検出紙

使用法と評価の仕方



サン化学株式会社

---

# カビ、酵母簡易検出紙の使用法と評価の仕方

一般にカビ、酵母、キノコ類は真菌類と呼ばれています、とりわけカビはあらゆる環境下において存在し、衛生上極めて重要であると言えます。

カビは細菌と違い、成長によってたちどころにヒトに目視され、食品、生活環境（住宅、衣類、その他）下でその商品価値を著しく低下させるばかりか、特に食品ではマイコトキシン（カビ毒）を発生させ重篤な食中毒を誘引する場合があります。

原材料の搬入及び保管時、食品の製造、保管、流通及び販売時に至るまで、カビ発生を予見して総合的に予防することが重要であると考えられます。また、定期的に環境調査（落下菌、浮遊菌検査）や衛生調査を実施し、問題箇所の把握及びその予防策を立てることが肝要かと思われれます。

現在、各衛生規範では次のような基準が設けられ、管理の徹底が呼びかけられています。

弁当および惣菜

洋生菓子

セントラルキッチン

生めん

1 汚染作業区域は、落下細菌数 100 個以下

2 準清潔作業区域は、落下細菌数 50 個以下

3 清潔作業区域は、落下細菌数 30 個以下、落下真菌数 10 個以下

更にその検査方法は

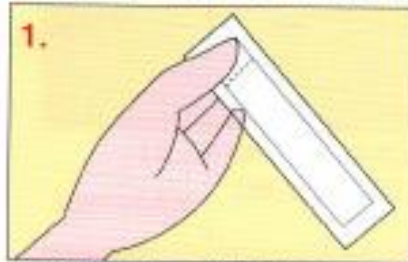
バレイショ・ブドウ糖寒天板培地（クロラムフェニコール又はテトラサイクリン 50mg ないし 100mg/L の量を添加する）を入れたペトリザラ（直径 9~10cm、深さ 1.5cm）2~3 枚を測定場所（床面から 80cm の高さの調理台面等）に置き、ふたをとり、20 分間水平に静置した後、再び静かにふたをしめて、これを 23°（上下 2.0° の余裕を認める。）の温度で 7 日間培養し培地上に発生する真菌コロニー数を算定し、その平均値を求めて、ペトリザラ 1 枚当たりの 20 分間の落下真菌数とする。

なお、測定は作業中に行うこと。

以上のような、煩雑かつ経験と知識を要するカビの検査を誰でも、簡単かつ経済的に行うことのできる検出紙として開発されたのがサンコリ、カビ酵母検出紙であります。

## サンコリ カビ・酵母検出紙の使用方法

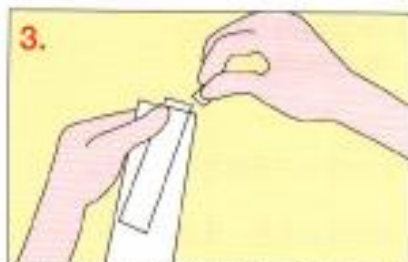
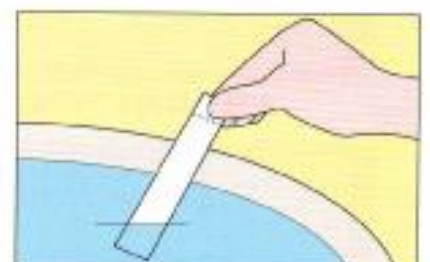
### I. 液状検体の検査方法(水、牛乳、アイスクリームの解凍液、その他水溶性のもの)



1. 検出紙の入ったビニール袋の上部のチャックを親指と人差し指で押えながらスライドさせ、口を開ける。



2. 袋の外から中の検出紙を押し上げて、ミシン目から上の部分だけを掴んで、他に触れないように注意しながら検液に浸す(約3秒間位)。



3. 検出紙に検液を吸着させた後手早く元のビニール袋に戻す。チャックまで検出紙のミシン目が通したら、ミシン目から上を指で切り離す。



4. 試験紙を平らに置き袋の上から軽く手の腹でなでるように中の空気を抜いてから、チャックを閉じる。袋に油性のマジックで必要事項を記入(日時、検体名など)する。

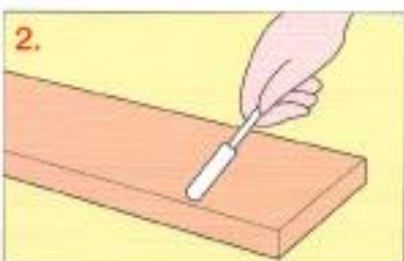


25~30℃にセットした恒温器に入れて24~72時間培養を行なう。

### II. 拭き取り検査方法(まな板、手指、食器、その他)



1. 検出紙のときと同じ要領で滅菌綿棒をビニール袋より柄の部分半分くらい外へ出してからサンコリ検体作製水約20mlを袋に注ぐ。



2. ガーゼの部分を検体作製水に浸した後、袋の上より軽く押さえて固しながら取り出しガーゼ部分で検査の対象物を良く拭いてから元へ戻す。



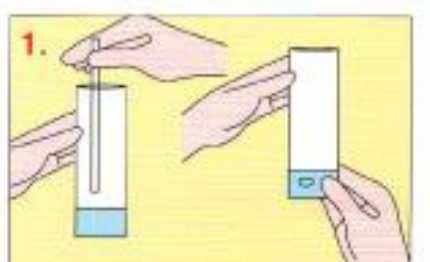
3. ビニール袋の上からガーゼ部分を検体作製水でよくもみ使いして、綿棒を押し入れるように取り出す。このとき、指の触れた柄の上の部分は袋に入れないように注意する。



4. 検出紙をビニールより取り出し3で作製した検体を含ませる。後は液状検体の検査方法と同じように行なう。

### III. 食品等の検査方法

滅菌サンパックに検体作製水を入れ、滅菌計量棒や滅菌したスプーンなどで食品を1g程度取り(滅菌計量棒の場合目盛までが1ml)滅菌サンパックの中の検体作製水に入れビニールの上から長くもみ漬して検体とし、拭き取り検査と同じように試験紙を含ませる。後は液状検体の検査方法と同じように行なう。



サンコリ大腸菌専用、サンコリブドウ球菌用、サンコリ一般細菌用、サンコリ腸炎ビブリオ用の使用方は、全て共通です。拭き取り検査、食品等の検査で作製した1つの検体から4種類全てのサンコリで検査することが出来ます。その場合最初の一紙、次に大腸、ビブリオ、ブドウの順番で行なってください。

## 実際のカビ・酵母の検出画像

