

落下細菌検査

食品製造室等の空中落下細菌を測定することは、製造工程の衛生管理面で重要です。

作業場の天井や壁のカビ発生予防対策や清潔さの目安になります。

検査結果により、空調設備の整備や清掃方法の改善に役立ちます。

空中に浮遊している細菌が、自然に落下したものを寒天培地で採取することにより、半定量的に検査します。

一定時間、蓋を開けた寒天培地に自然落下させるため、エアースAMPLERを用いる浮遊細菌検査のように空気中の菌数を定量的に評価することはできませんが、簡便で有効な方法です。



真菌（アスペルギルス属）



(400倍)

推奨検査項目

検査項目	検査の目的
一般生菌数	調理場内における空中浮遊細菌の衛生状態把握
真菌数	