

食肉及び食肉製品の

衛生管理について

ふき取り検査キットを利用した 事例紹介

坂根 香

株式会社エルメックス 技術指導担当

工場環境の微生物検査方法と 拭き取り検査の位置付け

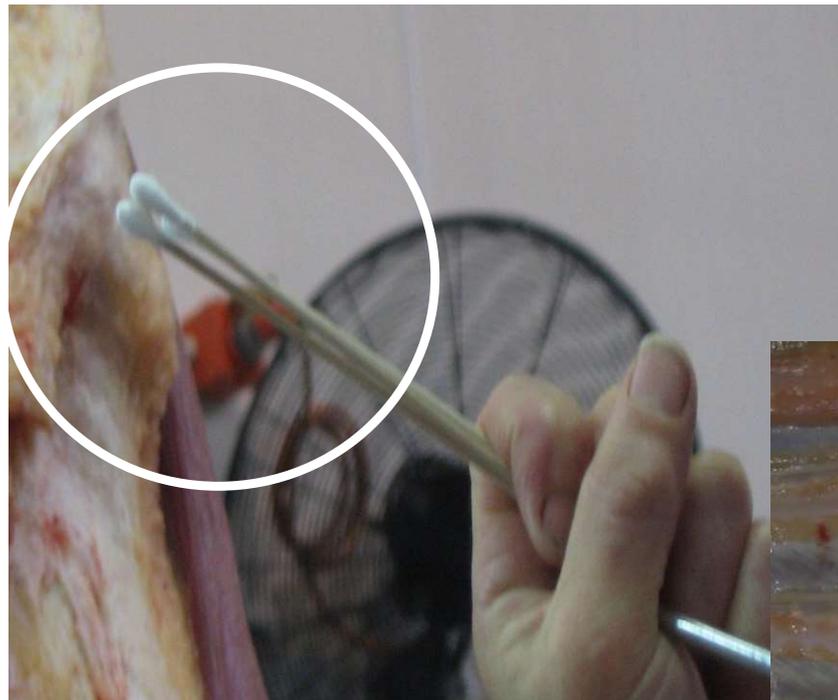
*** 食品製造・加工・調理工程の
微生物叢の把握は非常に重要**

**拭き取り検査で
食品製造環境の微生物検査を実施**

環境の微生物叢を明らかにする

拭き取り作業の例

色々な 拭き取り 用具を使用する



牛枝肉の表面
汚染状況を検査



牛枝肉の拭き取り作業

小規模工場の包装工程における 拭き取り検査ポイント

小規模工場の特徴

* 小規模工場では手作業が多い。

手作業に伴う道具類の管理が重要

* 検査の目的；洗淨・清潔あることの証明

殺菌消毒の効果の検証・確認

* ウィンナー包装作業の用具類・作業台等の
ふき取り箇所・重要点を次に例示