

食中毒の原因は、どこにでも潜在しています。
「**洗にくい構造の箇所**」「**人が頻繁に手を触れる箇所**」を中心にATP検査を行うとよいといわれています。



洗浄しにくい構造の装置などでATP検査が効果を発揮



魚の皮をむく機械（左）や鱗（ウロコ）を取る機械（右）
などは凹凸が多い構造で、洗い残しが生じやすい

分解洗浄や手洗浄をする装置の清浄度を重点的に確認したい場合、ATP検査が効果を発揮



おむすび製造機の分解洗浄後の
清浄度確認

月刊HACCP 2016年1月号
日本クッカー(株)



CIP洗浄に比べて洗浄効率の
劣る箇所の清浄度確認

第107回 ルミテスターセミナー
よつ葉乳業(株)

食品と接触する表面は、特に重要な衛生管理ポイント
非加熱で喫食する食品の場合、特に重要（OPRPとして管理する場合も？）



サーモンを取り扱ったまな板や包丁のATP検査の様子

すぐに検査結果が得られるので、始業前点検や
ラインの切り替え時の衛生チェックに有効



品目の切り替え時には、作業台やベルトなどの洗浄を行う。
洗浄の都度、加工担当者自身がATP検査を実施



第97回 ルミテスターセミナー
(株)ライフコーポレーション

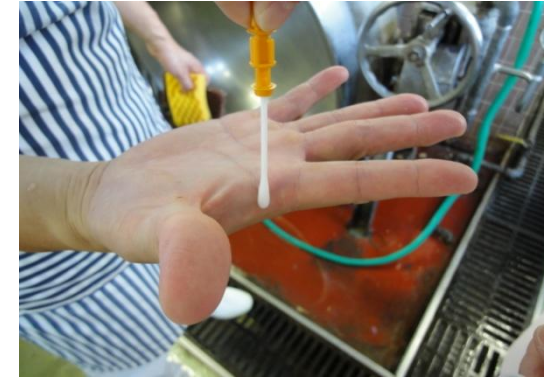
始業前に刃やベルトなどについてATP検査を実施。
ATP検査で合格するまで、始業はできない



冷蔵庫の取っ手
(裏側)



まな板 (調理済み
食品)



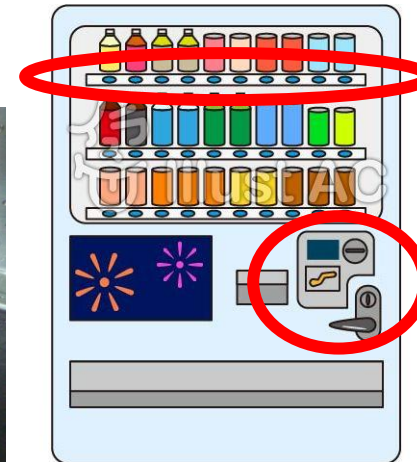
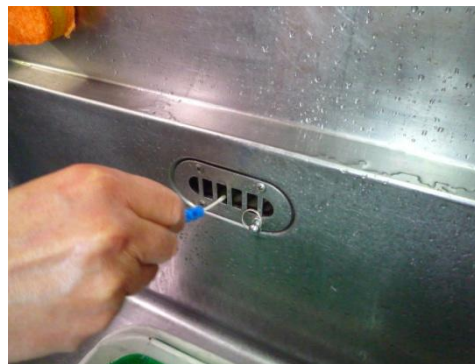
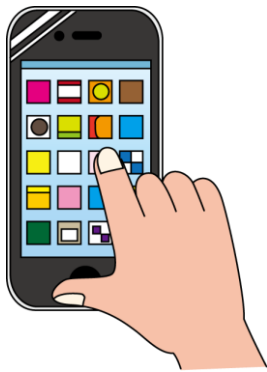
手指



現場への衛生指導にも効果を発揮

第106回 ルミテスターセミナー
(福)聖隷福祉事業団
浜名湖エデンの園

調理器具以外にも？



学校給食はHACCPの考え方が浸透している業界の一つ。ATPふき取り検査を活用した衛生指導にも積極的。衛生指導では「食材が頻繁に接触する箇所」や「人の手指が頻繁に接触する箇所」を中心に検査



第78回 ルミテスターセミナー
女子栄養大学短期大学部・(財)岐阜県学校給食会

第98回 ルミテスターセミナー
大津プリンスホテル

病院給食もHACCPの考え方が 浸透している業界の一つ



水道の蛇口やスイッチやボタンなどは、不特定多数が触れる可能性があり、かつ衛生管理の盲点になりやすい（洗浄の手順が決まっていない場合が多い）



行政の監視指導での活用事例



食品衛生監視員と事業者の「**共通言語**」として
ATPふき取り検査を活用