

定期環境微生物検査報告書

作成年月日 * * * * 年 * 月 * 日

検査実施日 * * * * 年 * 月 * 日

株式会社 クロックフード 御中

株式会社クロックワーク

定期環境検査の結果を下記の通りご報告いたします。

1. 目的 施設内の一定箇所の付着菌数および落下菌数の経時的変化の確認

2. 項目 一般生菌

sample

3. 方法および使用機材

- ①付着菌：スタンプ培地を使用し、1室あたり5箇所採取し、菌数を測定します。
- ②落下菌：平板培地を使用し、1室あた2箇所採取し、菌数を測定します。

項目	使用培地	メーカー	採取条件	培養条件
付着菌	DDチェッカー「DD」	デンカ生研	10cm ² あたり	35°C24時間
落下菌	標準寒天平板培地	MERCK	9cm ² シャーレ/5分間解放	35°C48時間

4. 判定方法 付着菌は「Ten Cate」の基準、落下菌は「弁当および惣菜の衛生規範」を参考に判定します。

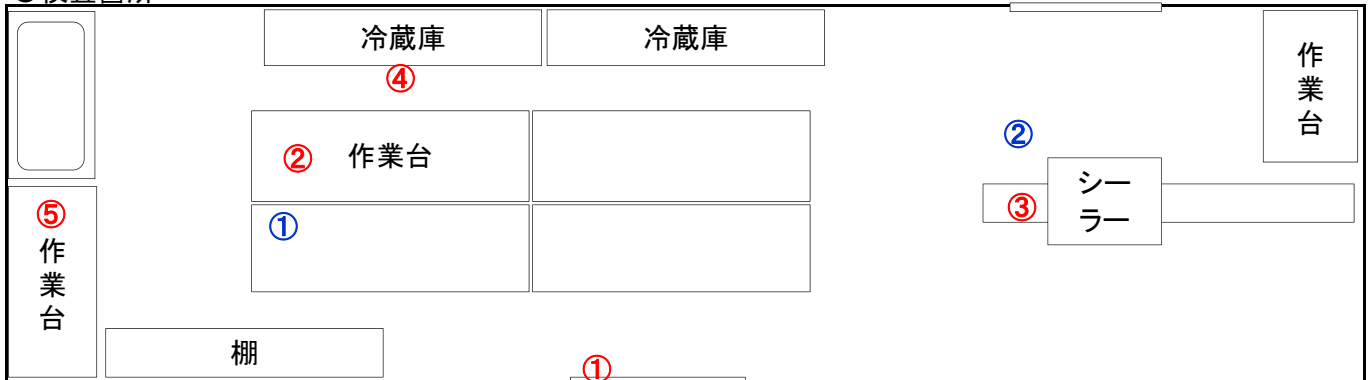
●付着菌

判定	菌数	表記
清潔	0	—
極軽度の汚染	10以下	±
軽度の汚染	11~30	+
中程度の汚染	31~100	++
著しい汚染	101以上	+++

●落下菌

作業区域	一般生菌
清潔作業区	30以下
準清潔作業区	50以下
汚染作業区	100以下

●検査箇所



項目	付着菌	
	菌数	判定
採取箇所		
①出入り口ドア	49	++
②作業台	16	+
③シーラーベルト	1	±
④冷蔵庫取っ手	24	+
⑤包丁	4	±
合計	90	

項目	落下菌	
	菌数	判定
採取箇所		
①落下菌採取箇所	1	適
②落下菌採取箇所	0	適
合計	1	

●コメント欄

今回、人の手の触れる箇所での菌数が高い傾向にありました。包丁でもわずかですが菌が検出されましたので、アルコール消毒の徹底をお勧めいたします。※検出された菌については、別紙をご覧ください。

検査実施者	承認者