

ATPふき取り検査(A3法)

キッコーマンバイオケミファ株式会社 **kikkoman**

ルミテスター
Smart

衛生管理は、
次の時代へ。

アプリで
簡単操作

クラウドで
データ管理

10秒で
高感度に測定

※A3法は、ATP+ADP+AMPふき取り検査法の略称で、キッコーマンバイオケミファ株式会社独自の呼称です。
※「ルミテスター」「ルシバック」はキッコーマン株式会社の日本における登録商標です。

数量・期間限定

ルミテスターSmart
無償提供プログラム
2019年
7月1日より実施中



ルミテスター既得ユーザー様へ

運用マニュアル
をWebから
ダウンロード
できます



約3分の動画でわかる

ATPふき取り
検査(A3
法)をご紹介
しています



※詳細は弊社製品お取扱の販売店様にお問い合わせください

左) ルシバック A3 Surface 中) ルシバック A3 Water 右) ルミテスター Smart

お問い合わせはこちらから

電話 **03-5521-5490**

インターネット

ルミテスター A3

キッコーマンバイオケミファ株式会社 営業第2部 国内衛生検査グループ <https://biochemifa.kikkoman.co.jp/>

キッコーマンバイオケミファ

「見える化」することでより効果的なものになる。そんな「見える化」を実現するのが同商社だ。検査方法は、大まかに誰でも簡単に検査が行える。測定時間はわずか10秒。綿棒で検査箇所を試き取り、試薬が入ったホルダーに綿棒を入れて反応させ、そのままペンタイプで測定するだけ。今後はこれまで以上に厳しい衛生管理の質が求められる。それが施設の品質につながる。厨房や入浴施設の管理に、導入を検討してみようか。

食中毒対策「見える化」



ルミテスターSmart

「見える化」することでより効果的なものになる。そんな「見える化」を実現するのが同商社だ。検査方法は、大まかに誰でも簡単に検査が行える。測定時間はわずか10秒。綿棒で検査箇所を試き取り、試薬が入ったホルダーに綿棒を入れて反応させ、そのままペンタイプで測定するだけ。今後はこれまで以上に厳しい衛生管理の質が求められる。それが施設の品質につながる。厨房や入浴施設の管理に、導入を検討してみようか。

ATPふき取り検査器

最新機種である「ルミテスターSmart」は専用アプリとの連動により、測定した結果はタブレットやスマートフォン、パソコンの画面上で容易に処理や分析が可能となった。クラウド機能の活用で、他拠点のデータも一括管理ができる。どこからでもデータにはアクセスできるので、発生時の記録の確認、迅速な状況把握や対応にも役立つ。

ダスキン

2018年6月、HACCPに沿った衛生管理の制度化に関する食品衛生法が公布された。公布日から5年以内に、食品の生産者から消費者の手に渡るまでに関する全ての事業者は、HACCPに沿った衛生管理を行う必要がある。その中で、ダスキンは、旅館・ホテル、飲食店などに向けて、衛生管理のサポートサービスを提供している。同社の専門性やノウハウを活用した「3ステップのマネジメントサイクル」により、施設の衛生管理を総合的にサポートする。

衛生マネジメントサービス

施設の衛生管理を総合的にサポート



衛生セミナー講義

維持に努める。HACCPでは、原材料の受け入れから、製造・出荷、調理・提供までの全工程の中で、重要な衛生管理項目を継続的にチェックすることが必要だ。そのため同社では施設マネジメントサービス「3ステップ」を導入すれば、施設に合った衛生管理方法を提案して、併せて「HACCPの解説書」や「衛生管理マニュアル」を提供できるほか、4週間をもちに確認し必要な改善を「一度訪問し、サニテーションの4項目の実施を求め、衛生管理を行う」また、来年の1月から、同社の衛生関連サービスを契約した施設に、衛生管理サービスを発行するので、一般の消費者(宿泊者)に対してのアピールにもなる。複数店舗を展開する施設には、各店舗の衛生検査をまとめて本館にレポートを提出し、また、食中毒予防やノロウイルス予防対策まで、座学だけでなく体験型の衛生セミナーを全国各地で無償実施している。

ライオンハイジーン



オートディスプレイ使用シーン

「食品衛生法」の一部を改正する法律が、昨年6月に公布され、その9月以内に施行される。改正の柱の一つは「HACCP(ハ CCP)」である。飲食店などを想定したHACCPの考え方を取り入れたホテルを含む施設など、衛生管理の2種がある。同社の事業者に義務付けられたもの。その中で、ライオンハイジーンはHACCP制度に対応した独自のソリューションを提案する。導入した基準が適切に運用できているかを点検し、問題点を改善する。具体的には、衛生管理計画の作成、実施、記録といった工程管理と、手洗い、消毒、施設の清掃などの一般的な衛生管理を指導し、監査実施後は、適合証明書

手指衛生用オートディスプレイ

手指かざすと消毒液

の発行まで待つ。同社では手指をかざすとセンサーが感知し、速乾性の消毒液を吐出する「手指衛生用オートディスプレイ」をHACCP対応に推奨。専用薬剤の「サニテートA」ハンドミスト500ml入りと併せて提案している。「近年、ポンプを触らないで使える商品の要望が増えている」と同社。この商品は、一切手を触れずに、薬液を手にとることができる。外観は、流線型の優しい形状とコンパクトかつモニターのシンフルなデザインで、どんな場所にも違和感なく設置できる。サニテートA ハンドミストは、ベンザルコニウム塩化物を配合し、指定医薬部外品の外皮消毒剤として認可された手指消毒剤となっている。

快適に、安心に、ニッポンのおもてなし。

訪れた方を心づくしのサービスでお迎えするための基本となる「衛生管理」。私たちダスキンターミックスにおまかせください。

DUSKIN
喜びのタネをまこう



害虫獣の
駆除・予防を
トータルで管理



トコジラミ
駆除サービス

調査から駆除、さらに定期的な調査によってトコジラミの発生を抑制。特許を取得した独自の技術で、大切な客室や調度品を守りながら徹底駆除を実現します。

- ゴキブリ駆除サービス
- ネズミ駆除サービス

衛生管理や施設設備の保守に影響を及ぼす害虫獣に対し、定期管理で生息しにくい環境をつくれます。

●飛翔害虫定期管理サービス

店内の空気を損わずムシをキャッチ。店内を飛び回るムシを駆除し、異物混入を防止します。

▲床置型デザイン捕虫器



●消毒・除菌サービス



お店全体や厨房など、目的や予算に合わせて定期的に消毒・除菌。食中毒発生時の緊急対応も承ります。

●拭き取り検査サービス

設備・調理器具・作業者の手指などに付着した細菌を検査。衛生レベルが数値でわかります。

●食材検査サービス

食材や調理品の細菌の有無を測定します。ご要望に応じて検査範囲をご指定いただけます。

●目視調査サービス

チェックリストに基づき施設内の衛生状態をプロの目で調査。衛生レベルを数値化し、報告します。



株式会社 **ダスキン**

訪販グループ 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町1-33 www.duskin.co.jp

0120-100100

広告番号 6070