

よりよい、つよく、ささえる。

IKARI

微生物管理サポートのご案内

イカリのサポートポリシー

イカリ消毒は、日常管理から問題発生時の緊急対応までお客様をサポートします。

- オーダーメイド** お客様の製品や工程特性、現行の管理レベルに合わせたサポート
- トータルケア** 微生物検査から微生物対策のシステム構築をワンストップサービス
- 本質の改善** 事象の解決だけでなく問題の要因を深く掘り下げ管理システムを改善

日常管理から問題解決まで適切なサポートプランをオーダーメイド

- A 現状管理の分析や原因究明**
 - 微生物による問題やクレームの原因を究明したい
 - 微生物管理全般を見直したい、構築したい
- B 従業員のスキルアップ**
 - 従業員に微生物管理の知識を浸透させたい
 - 微生物検査担当者の検査知識・技術の向上を図りたい
- C 製造環境の維持**
 - 洗浄殺菌や清掃の改善を図りたい
- D 検証サポート**
 - 環境微生物のモニタリングを定期的実施したい
 - 自社で行っている微生物検査の精度を確認したい
- E ハードの導入・維持・改善サポート**
 - 施設・設備等ハード面での改善を行いたい
 - 自社の微生物検査室を作りたい
- F 微生物検査**
 - 製品の賞味期限設定のデータ取りをしたい
 - クレーム発生食品(変色・膨張等)の原因菌検査を行いたい
- G 緊急対応サポート**
 - ノロウイルス等の問題発生時に至急対応したい

A 現状管理の分析や原因究明

予防管理・再発防止

表面的な改善ではなく、微生物対策システムの強化につなげます。

原因究明調査

発生した問題についての原因究明調査

診断調査フロー

情報の整理
(事前準備)

ヒアリング
現場の目視調査
微生物検査

報告・提案

微生物問題の原因究明調査事例

【一般生菌数基準値オーバー、大腸菌群検出】

総菜、納豆、佃煮等の大腸菌群汚染／豆腐、寒天、漢方薬等の一般生菌数過多

【カビ発生・腐敗変敗クレーム】

焼き菓子、ところてん、ゼリー等のカビ発生／タレの膨張(酵母)

和菓子の異臭(酵母)／豚肉の変色(低温細菌)

揚げ物の酸敗(乳酸菌)／ソーセージのネット(乳酸菌) 等



B 従業員のスキルアップ

教育訓練

一般従事者教育から専門教育まで、お客様のニーズに合わせて対象別教育プランをご提案いたします。

管理者向け教育

お客様のニーズに合わせて、現場の問題点の見極め方や危害分析、検査結果の評価等の理解を深める研修です。
現場管理や商品開発等を行う管理者向けの専門教育です。

従事者向け教育

食品を取り扱うために必要な微生物対策の基礎知識や製品、工程、管理ルール等、お客様の特性に合わせた集合教育を実施いたします。

検査技能研修

微生物検査員の育成サポート

弊社LC環境検査センタースタッフによる指導

・検査に必要な知識の講義 ・検査の目的や注意事項 ・検査実技演習(具体的な手技の習得)



C 製造環境の維持

現場に合わせた洗浄・殺菌方法

洗剤・殺菌剤の専門メーカーとタイアップして、お客様のクリーンナップに適切な洗浄・殺菌の手法からアイテムまでご提供します。

タイアップメーカー:ライオンハイジーン

洗浄・殺菌方法の診断

現在の洗浄・殺菌の方法、使用薬剤を確認し、目的に沿った方法をご提案いたします。

- 洗浄・殺菌方法の確認
- 現場での実施状況の確認

改善策の提示

- 洗浄・殺菌方法のご提案
- 洗剤・殺菌剤のご提案
- 洗浄器具のご提案

マニュアル作成支援

- 見直し内容に応じたマニュアルの改訂
- 効果・効率アップ
- コストダウン
- 継続的な運用



D 検証サポート

微生物管理全般の効果・妥当性確認

工程管理の妥当性、製造環境の清浄度確認を行うことにより、より高いレベルでの安全性の確保につなげます。

微生物管理の総合検証サポート

製造工程の確認

- 工程の管理基準の妥当性確認等

環境の清浄度確認

- 空中菌、付着菌汚染状況モニタリング等

最終製品の微生物検査

- 製品特性に基づいた検査項目の設定等

個人衛生及び清掃洗浄の検証サポート

従業員の衛生管理

- 手洗いの効果確認、検便による保菌状況確認等

ラインや機械器具の殺菌洗浄

- 洗浄効果確認のための微生物検査

微生物検査精度の検証サポート

検査手法・手技のチェック

- 検査方法や手技をチェックし、不具合の改善や教育を実施

検査室、機器類の管理状況の確認

- 自主検査に求められるレベルに合わせて管理状況をチェック

食品等を用いた検査精度確認

- 食品等を用いたクロスチェックを行い、御社の検査精度を確認



E ハードの導入・維持・改善サポート

施設設備の対応や殺菌施工

突発的なご要望にも速やかに対応できます。

施設・設備の改善

診断調査の結果、製造環境の設備構造上の不具合等が確認された場合、設備のご提案や工事設計等適切な方法をご提案いたします。

検査室の設置

設計から微生物検査員の育成まで、検査室設置に必要な活動をサポートいたします。

測定機器の導入

製造工程および製造環境を監視・検証するための設備・測定機器をご提案いたします。

各種環境殺菌施工

工場新設立ち上げ時の初発殺菌、充填室やクリーンルーム・検査室等の環境殺菌を請け負います。



「安全」「安心」のための微生物検査

基本的な微生物検査をはじめ、当社独自の検査システムにより「安全」を揺るがす原因を探り、「安心」のための改善をサポートします。

菌数測定

- 衛生指標菌や食中毒菌の有無等

微生物の同定検査

- 微生物の生態・性質を情報収集

期限設定のための保存検査

- 食品の保存試験で適切な消費・賞味期限を設定

腐敗変敗の原因究明検査

- 変色や膨張等の現象をもたらす原因微生物を特定



G 緊急対応サポート

緊急時の対応

水害や感染症等発生時の殺菌消毒を実施いたします。

ノロウイルス対策

ノロウイルス罹患患者判明時の環境殺菌や、吐物処理後の重点殺菌施工等、被害を拡散しないための適切な殺菌を行います。

水害時の殺菌消毒

洪水や漏水等の水害が発生した場合には、清掃・洗浄から殺菌消毒までお客様のご要望に合わせて実施いたします。

感染症対策

施設等で発生した感染症については、感染症対策製品を提供するだけでなく、お客様の状況に合わせた施設の殺菌消毒をトータルでサポートいたします。



LC環境検査センター

異物同定検査をはじめ、微生物検査、残留農薬分析、濃度計量証明、食品・飲料水検査等、様々な検査・分析を行っています。

また、GLP 管理の下、検査分析精度の維持・改善に常に取り組んでいます。さらに西日本分析センターとの連携により、日本中どこでも迅速な対応が可能です。

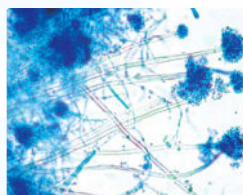


検査業務のご案内



1.混入異物検査

- ・食品、医薬品等の様々な品の混入異物検査が可能
- ・生物、樹脂、金属等異物検体は幅広く受託、報告納期は2日以内!



2.微生物検査

- ・衛生指標菌や食中毒菌の検査、製品保存試験
- ・カビの同定検査、腐敗変敗の原因追究試験

厚生労働大臣
登録検査機関



3.残留農薬等検査

- ・一斉農薬分析、個別農薬分析
- ・動物医薬品分析



4.食品検査

- ・栄養成分、ミネラル成分の分析
- ・汚染物質、アレルギー特定原材料含有検査



5.水質検査

- ・飲料水、製造使用水の分析(建築物飲料水水質検査業千葉県習保29水第1号)
- ・工場排水等濃度計量証明の分析(千葉県知事登録第506号)

●LC環境検査センター 〒275-0024 千葉県習志野市茜浜1-12-3

科学分析 G TEL:047(452)6717

環境分析 G TEL:047(452)6718

FAX:047(452)6720

微生物検査 G TEL:047(452)6735

FAX:047(411)8730

IKARI イカリ消毒株式会社

本社 | 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-27-11
TEL. 03-3356-6191 FAX. 03-3350-1405

大阪オフィス | 〒542-0076 大阪府大阪市中央区難波5-1-60
TEL. 06-6636-2741 FAX. 06-6636-2720

<https://www.ikari.co.jp/>

このパンフレットに記載されている内容は2024年4月現在のものです

お問い合わせ先