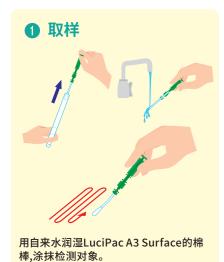
▶ATP 荧光检测 A3 法涂抹检测部位

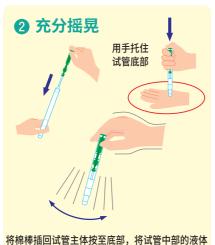




检测部位(例)	管理基准值 (RLU)	取样方法
砧板	500	中央部位 10cm 见方区域
笸箩、钵	200	中央底部 10cm 见方及内侧上端部分
烹饪台	200	任意场所 10cm 见方
菜刀	500	刀刃的正反两面整体、把手、连接缝等
铁盘	200	容易留有污垢的四角部分
锅 (不锈钢)	200	中央底部 10cm 见方及内侧下端部分
冰箱 (把手)	200	把手整体的内侧、外侧
冰箱 (内架)	500	搁板中央部分 10cm 见方
水槽	200	四角、中央 10cm 见方

▶LuciPac A3 Surface 的使用方法









扫码观看操作视频▶

这些公司也在 使用本产品

- ♦ NH Foods Ltd. (肉类加工企业)
- ♦ Hyatt Regency Tokyo (连锁酒店)
- ♦ Kikkoman Soyfoods Co.,Ltd. (豆奶工厂)
- ♦ Foods Design Co.,Ltd. (HACCP 咨询公司)
- ♦ Akindo Sushiro Co.,Ltd. (回转寿司)
- ♦ Nippon Cookery Co.,Ltd. (便利店食品加工工厂)



kikkoman

龟甲万百欧凯米发株式会社 (Kikkoman Biochemifa Company)

〒105-0003 东京都港区西新桥 2-1-1 TEL: 03-5521-5490 FAX: 03-5521-5481

Email: biochemifa@mail.kikkoman.co.jp URL: https://biochemifa.kikkoman.co.jp/c/

©2018 Kikkoman Corp (1443Q200101)

HACCP

管理体系中有效活用

ATP 荧光检测











基于HACCP的 卫生管理及 A3法的活用



导入HACCP体系的7个原则和12个步骤

所谓基于HACCP的卫生管理是——

以一般卫生管理为基石,对每个工序的重要管理点(CCP)进行严格 监控,控制食品安全的管理体系。

HACCP和一般卫生管理的关系如同"一车两轮",二者缺一不可。

- ▶ 步骤1 建立HACCP团队
- ▶ 步骤2 编制产品说明书
- ▶ 步骤3 确认预期用途及消费者对象
- ▶ 步骤4 制作生产工艺流程图
- ▶ 步骤5 生产工艺流程图的现场确认
- ▶ 步骤6 原则 分析危害要因
- 原则2 确定关键控制点
- 原则3 设定管理标准 ▶ 步骤8 ▶ 步骤9 原则4 设定监控方法
- ▶ 步骤10 原则5 设定改善措施
- ▶ 步骤11 原则6 设定验证方法
- ▶ 步骤12 原则7 制定记录保存体系

HACCP与一般卫生管理的关系



保持器具及 手指等的 清洁非常重要!



步骤10原则5设定改善措施

未达到管理标准时,将修正和改正生产工序的问题点。

▶旨在消除危害要因的对策例

加热

冷却

加热杀菌 再清洗



▶设定改善措施后,设定验证方法。

步骤11原则6设定验证方法

改善措施是否正确需要进行验证。例如器具及生产机器等是否 达到清洁标准? 通过一项一项检查来确认危害要因需要成本和 时间,因此,采用通用的 "ATP" 法验证, 高效且很有效果。











只要清洗方法正确, 来自各种物质的"危 害风险"就会降低。



步骤12原则7设定记录和保存方法

验证记录、监控记录等、在HACCP中"记录"是不可或缺的。不只 是要做目视确认及 "Yes"、"NO" 的记录,还应该用数值进行记 录,这样不但更具有科学性,"记录"也能够得到有效活用。









▶ 各卫生管理场所





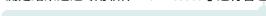
▶ 测定结果通过专用软件「Lumitester」进行管理。













▶管理者可进行集中管理







何谓基于荧光检测仪Lumitester·LuciPac的ATP荧光检测(A3法)?

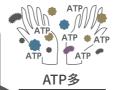
▶食品生产现场的风险



▶ 何谓ATP荧光检测(A3法)?

以ATP (三磷酸腺苷)为污染指标,测定ATP+ADP+AMP量,可 当场确认洁净度。一眼即可确认和记录是否达到清洁状态(除 去食品残渣及除菌状态)。







说明污垢较多

▶涂抹部位(例)





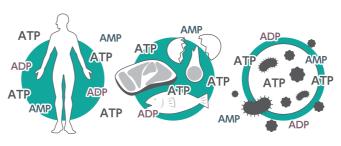
餐厅、配餐中心



卫生指导

▶ 何谓ATP?

ATP (三磷酸腺苷)是所有生物进行能量代谢所必备的物质。 食品及细菌等很多"有机物"中都有它的存在。 荧光检测仪Lumitester·LuciPac不仅能够测定ATP,同时也 可测定ADP及AMP,因此可进行高灵敏度检测。



血液及体液 肉、鱼加工食品

*ADP、AMP是由ATP分解而来的物质。在检测食品残渣时,可 避免只能检测ATP而有可能漏检的污垢,做到万无一失。