



ATP 拭取り検査(A3法)について

調理場の衛生状態をきちんと把握することは、食中毒を未然に防ぐ上でとても重要です。ATP 拭取り検査 (A3法) は、その場で簡単に汚れを数値化し、清浄度を確認できる検査法です。当センターでは、学校給食用製パン・炊飯委託工場に対する工場調査時に、手洗い後の手指や施設設備の ATP 拭取り検査 (A3法) を実施し、衛生管理の徹底に活用しています。

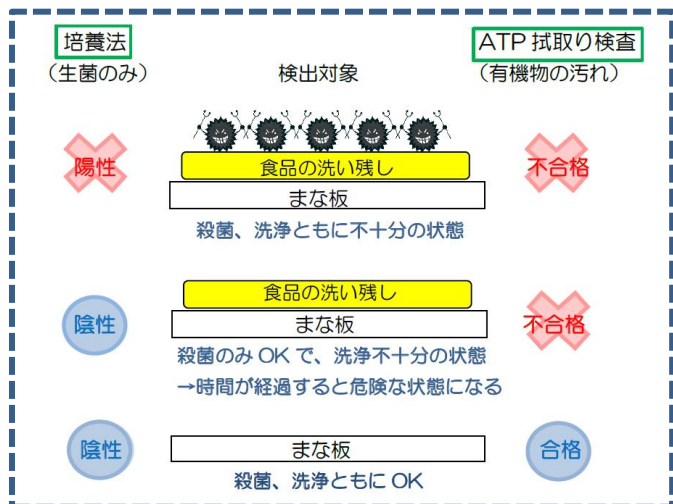


図 ATP 拭取り検査の特徴

(「食品衛生検査指針 2018・微生物編」参考)

●ATP 拭取り検査 (A3法) とは

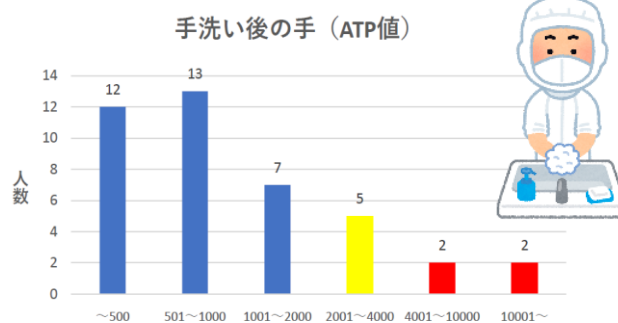
培養法では細菌 (生菌のみ) を対象としているのに対し、ATP 拭取り検査では、食品や人の皮脂等に含まれる生物由来の3種のエネルギー物質【ATP (アデノシン三リン酸)】、【ADP (アデノシン二リン酸)】、【AMP (アデノシン一リン酸)】を汚れの指標として検出します。

つまり、細菌だけではなく、食物残渣などの有機物の汚れすべてを対象とします。そのため高い値が出たからといって菌が存在するとは限りませんが、まだ汚れが残っていることを意味します。有機物の汚れは菌の栄養源となり、時間が経過すると菌が増えやすい危険な状態であるといえます。

●管理基準値 (A3法) の考え方

ATP 値は、**基準値以下は合格**、**基準値の2倍の数値を超える場合は不合格**、**その間を要注意**とし、指導や再検査等を行なっています。

測定対象	基準値 (RLU)
・手洗い後の手指	2,000
・施設設備・調理器具等	
平滑面 (ステンレス等)	200
凸凹面 (樹脂等)	500



上のグラフは、令和4年1月に当センターが実施した各学校給食用製パン・炊飯委託工場の従事者41名の衛生的手洗い後の手指のATP値です。約8割の人が基準値以内で合格という、良い結果でした。

●ATP 拭取り検査器の貸出し



ルミテスター-Smart



ルシパック A3Surface

当センターでは、県内の学校給食関係者を対象に ATP 拭取り検査器の貸出しを行なっています。検査には検査器 (ルミテスター) と試薬 (ルシパック A3Surface) が必要です。検査器1台につき試薬10本を添付いたします。

是非、衛生状態の把握、衛生意識の向上にご活用ください。