

食品衛生管理製品のご紹介

Food Hygiene Management Products

HACCPとは

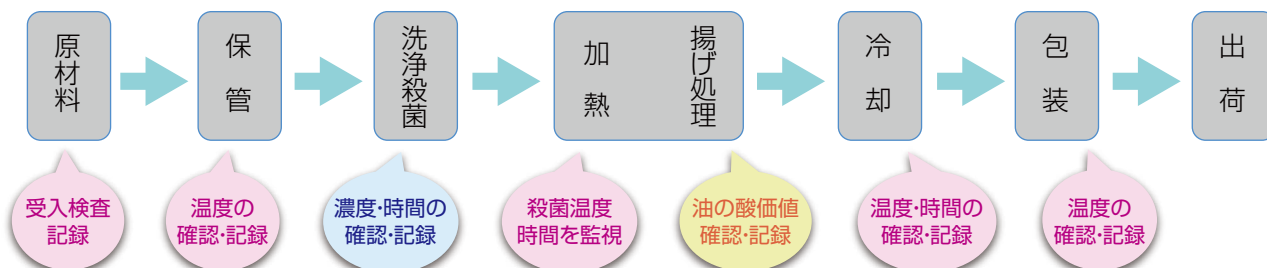
Hazard Analysis and Critical Control Point (危害要因分析重要管理点)

食品に関わる全ての事業者が自ら、製造工程ごとに考えられる危害要因(ハザード)を把握・分析しコントロールすることで、食品の安全性を守る衛生管理の手法です。

食品等事業者団体などが作成した「手引書」には、HACCPに沿った衛生管理にどのように取り組んだら良いのか、という具体的な方法が示されています。

本カタログでは「手引書」の文言を引用しながら、モニタリングや検証などの手順で利用できる簡易測定キットをご紹介します。

HACCPによる管理の例



HACCPによる管理は従来の抜取検査による衛生管理に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能になるとともに、原因の追及を容易にします。

食品の温度管理

生物学的ハザードのモニタリングに!

食品の中心温度管理

- ・加熱冷却の管理基準をモニタリングしましょう。
【加熱条件】75℃ 1分間以上。【冷却条件】加熱終了から30分以内に冷却を開始し、90分以内に0～3℃に到達させる。
「医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチンにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」より
- ・二枚貝等、ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は85～90℃で90秒間以上の加熱をしましょう。
「食品製造におけるHACCP入門のための手引書(大量調理施設における食品の調理編)」より

防水型デジタル温度計

トレサビ対応

品目コード	品名	測定範囲	価格¥
080320-2701	防水型デジタル温度計 標準センサーS270WP-01付	-40～250℃	19,800



HACCP機能付き

測定対象物が設定温度を超えると自動でタイマーをスタートします!

- 例) 設定温度: 75℃
設定時間: 1分間
- ① 測定対象物の温度が75℃に達する
 - ② タイマーのカウントダウンがスタート
 - ③ 1分を経過すると、ブザーやLED点灯でお知らせ

食品の表面温度管理

- ・冷蔵品、冷凍品についてそれぞれに適切な保存温度で納品されたか確認しましょう。
例.) 保存方法: チルド製品は0～3℃保存、冷凍製品は-18℃以下保存
「食品製造におけるHACCP入門のための手引書」「医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチンにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」、他より
- ・水産加工品ではヒスタミンを産生させないことが重要です。作業時間を超えてしまい、魚体温度が13℃を超えてしまった魚にはヒスタミンが産生されているかもしれません。
「食品製造におけるHACCP入門のための手引書(水産加工品編)」より

防水放射温度計

トレサビ対応

品目コード	品名	測定範囲	価格¥
080320-8950	防水放射温度計 SK-8950型	-60～550℃	13,000

レーザーマーカーで
測定箇所の目安が分かる!



使用水の管理

水道水の管理 DPD試薬で『遊離残留塩素』を測定します

残留塩素測定器DPD法

・給水状況に係わらず、残留塩素の測定を作業開始前に行いましょう。(0.1ppm以上)
「食品製造におけるHACCP入門のための手引書」、他より

■目視タイプ：DPD試薬を反応させて、比色して測定します。

残留塩素測定器DPD法

シンプルパック® 遊離残留塩素

品目コード	品名	測定範囲	試薬入数	価格¥
080540-521	残留塩素測定器 DPD法	0.05~2.0mg/L 比色板 表示色 (12段階)	100回	12,100
080540-520			(試薬別売)	10,500
080520-306	シンプルパック 遊離残留塩素	0.1~5mg/L カラーチャート 表示色 (8段階)	48回	4,300

信頼のおける
ロングセラー製品!



消耗品(残留塩素測定器DPD法用)

品目コード	品名	価格¥
080540-501	粉体試薬 DPD法用 (100回分)	1,800
080540-503	粉体試薬 DPD法 徳用 (500回分)	6,800
080520-0058	ヨウ化カリウム 薬さじ付 (20g: 約50回分)	3,500



有効塩素濃度測定キット AQ-201P型

比色での判断が
難しいときに!



PET製試料セル



■デジタルタイプ：吸光光度法を用いて、数値で結果を確認できます。

有効塩素濃度測定キット AQ-201P型

メーカー校正

品目コード	品名	測定範囲	測定回数	価格¥
080560-2010	有効塩素濃度測定キット AQ-201P型	~2.00mg/L	粉体試薬 DPD法用 25回分付き	49,800

消耗品(有効塩素濃度測定キット AQ-201P用)

品目コード	品名	価格¥
080540-501	粉体試薬 DPD法用 (100回分)	1,800
080540-503	粉体試薬 DPD法 徳用 (500回分)	6,800
080520-0058	ヨウ化カリウム 薬さじ付 (20g: 約50回分)	3,500
080560-200A	PET製試料セル 2本入り 10mL AQ-201P/202P用	1,000

洗浄水の管理 ヨウ素試薬で『有効残留塩素』を測定します

・原材料の洗浄、殺菌に使用する次亜塩素酸ナトリウム溶液の濃度、浸漬時間の確認を行いましょう。(例:100ppmで10分間もしくは、200ppmで5分間)
「医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチンにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」、他より

・次亜塩素酸ナトリウム溶液の濃度が低すぎると殺菌効果がなく、濃度が高すぎると薬剤が残留し、人体に危害を及ぼす場合があります。
次亜塩素酸ナトリウム溶液の希釈手順を作成し、手順を守っていること(希釈濃度が正しいこと)を定期的に確認することが必要です。
「HACCPの考え方を取り入れたパン類の製造における食品衛生管理の手引書」より

シンプルパック® 残留塩素300

気軽に測定
するなら!



簡単に
ねじ切れます



発色イメージ

■目視タイプ：ヨウ素試薬を反応させて、比色して測定します。

シンプルパック® 残留塩素100/300

品目コード	品名	測定範囲	入数	価格¥
080520-315	シンプルパック 残留塩素100	5~100mg/L カラーチャート 表示色 (6段階)	48	4,300
080520-316	シンプルパック 残留塩素300	50~300mg/L カラーチャート 表示色 (5段階)	48	4,300

有効塩素濃度測定キット AQ-202P型

ランニングコスト
重視の方には!



発色イメージ



■デジタルタイプ：吸光光度法を用いて、数値で結果を確認できます。

有効塩素濃度測定キット AQ-202P型

メーカー校正

品目コード	品名	測定範囲	測定回数	価格¥
080560-2020	有効塩素濃度測定キット AQ-202P型	~300mg/L	残留塩素高濃度用試薬 25回分付き	54,800

消耗品(有効塩素濃度測定キット AQ-202P用)

品目コード	品名	価格¥
080560-1021A	粉体試薬 残留塩素高濃度 (100回分)	3,000
080560-200A	PET製試料セル 2本入り 10mL AQ-201P/202P用	1,000

食用油の管理

加熱による劣化度(酸価:AV)の管理

フライ油の交換目安を測定します

- ・酸価が2.5以上の油は破棄しましょう。
「医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチンにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」より
- ・油脂の使用限界(例)…酸価が2.5を超えたもの
「小規模な惣菜製造工場におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」,
「弁当そうざいの衛生規範」、他より

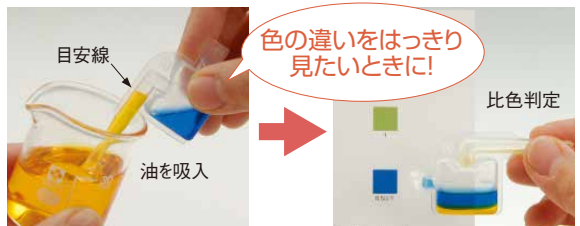
シンプルパック 酸価(AV)

品目コード	品名	型式	測定範囲	測定回数	価格¥
080520-351	シンプルパック 酸価(AV)	AV1	0.5以下/1.0/1.5以上	48回	4,000
080520-352		AV2	1.5以下/2.0/2.5以上	48回	4,000
080520-3525		AV2.5	2.0以下/2.5/3.0以上	48回	4,000
080520-353		AV3	2.5以下/3.0/3.5以上	48回	4,000

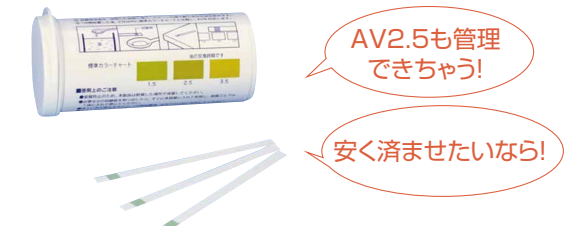
AV試験紙

品目コード	品名	測定範囲	測定回数	価格¥
080570-55	AV試験紙	1.5/2.5/3.5	50回	2,000

シンプルパック (使用イメージ)



AV試験紙



油の自然劣化具合(過酸化物価:POV)の管理

空気中の酸素やUVなどによる劣化具合を測定します

- ・賞味期限および消費期限の考え方 客観的指標(理化学試験)=過酸化物価
「小規模な惣菜製造工場におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」,「食品期限表示の設定のためのガイドライン」、他より
- ・食品衛生法で即席めんの酸価は3.0以下、過酸化物価は30以下であることが定められています。
「即席めん製造におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」より

POV試験紙

品目コード	品名	測定範囲	入数	価格¥
080570-811	POV試験紙	0/10/30~(50)	50枚入	7,500

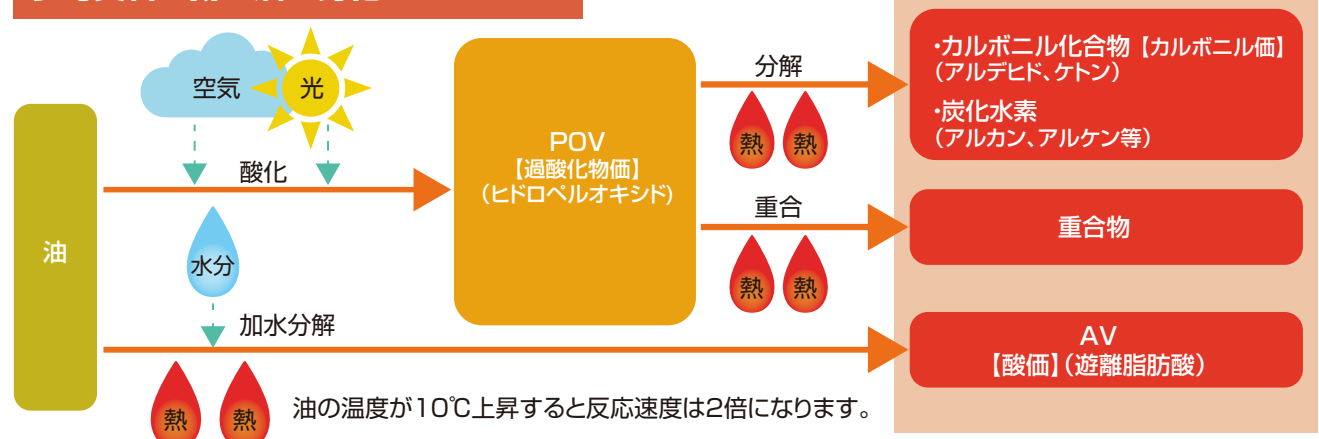
POVテスター

品目コード	品名	型式	測定範囲	測定回数	価格¥
080570-85	POVテスター	5型	5/10/20/30	100回	11,000
080570-86		低濃度型	2/4/8	100回	11,000

※測定には本製品以外に必要なものがあります。詳細は当社ホームページをご確認ください。



参考資料～揚げ油の劣化メカニズム～



※揚げ油の劣化メカニズムは複雑で、必ずしもこのとおりとは限りません。

人と設備の衛生管理

原料由来の危害要因(ハザード)を防ぐだけでなく、製造環境も「一般的衛生管理プログラム」として管理することが重要です。

衛生的な手洗いの管理

手をかざすだけでタイマーをスタート!

- ・手洗いは食品衛生の基本です。手洗いを怠ると食品への二次汚染を起こす可能性があります。ノロウイルスはアルコールで完全に不活化しないので、二度洗いが有効です。
- 「食品製造におけるHACCP入門のための手引書」、他より

ノータッチタイマー手洗い当番®

品目コード	品名	測定範囲	価格¥
080320-327	ノータッチタイマー手洗い当番 TM-27型	5~90秒間 (5秒間隔で設定)	2,700

背面マグネット付き!



照度の管理

スイッチひとつで簡単に照度測定ができる!

- ・蛍光灯は、照度が落ちたら新しい物と交換しましょう。照度は作業台面で350ルクス(lx)以上、その他の場所で150ルクス(lx)以上が必要です。
- 「食品製造におけるHACCP入門のための手引書」、他より

JIS C1609A級の精度を持つ、コンパクトな照度計!



デジタル照度計

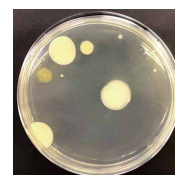
トレサビ対応

品目コード	品名	測定範囲	価格¥
080240-0010	デジタル照度計 CANA-0010型	0~39,999lx	29,800

空中浮遊菌の測定

環境モニタリングとして空中浮遊菌の測定を始めませんか?

- ・製造区域の落下菌(汚染作業区域、準清潔作業区域、清潔作業区域にて、落下細菌数、落下真菌数などの測定)
- 「食品製造におけるHACCP入門のための手引書(付録I)」、他より
- ちょっとした条件の変化で結果が変わりやすい「落下菌測定」に比べ、確実にモニタリングできます。



空中浮遊菌サンプラー

品目コード	品名	サンプリング空気量(L)	価格¥
080110-500	空中浮遊菌サンプラー IDC-500B型	50 / 100 / 200 / 500	136,000

空中浮遊菌サンプラー(IDC-500B型)は…

サンプラーに取り込まれた空気中の浮遊菌を培地に衝突させて捕集します。



操作が簡単

小型軽量!

●このカタログに掲載の価格および仕様、外観は2020年5月現在のものです。●製品改良のため、仕様および外観が予告なく変更されることがありますので、ご了承ください。●カタログの色と実際の製品の色とは、多少異なる場合があります。●本カタログに記載の価格には消費税は含まれておりません。●ご使用前に、必ず取扱説明書をお読みください。

SIBATA 製品のご用命は…



SIBATA SCIENTIFIC TECHNOLOGY LTD.

柴田科学株式会社

本社 〒340-0005 埼玉県草加市中根 1-1-62
東京営業所 ☎03-3822-2111 福岡営業所 ☎092-433-1207
大阪営業所 ☎06-6362-7321 仙台営業所 ☎022-207-3750
名古屋営業所 ☎052-263-9310

<http://www.sibata.co.jp/>

カスタマーサポートセンター(製品の技術的サポート専用)

☎0120-228-766 FAX: 048-933-1590

200502R048