

試験検査成績書

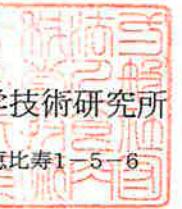
第2015001159R - 1~2 - 2014001160R - 1~2号
平成27年06月02日

セパレーターシステム工業株式会社 殿

受付年月日：平成27年05月26日

試料名：バイオイオナース殺菌効果試験【第1段階】

厚生労働省登録検査機関



一般社団法人 食肉科学技術研究所

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-5-6
TEL 03(3444)1946

当研究所に依頼された上記試料について試験した結果は次の通りです。

試験検査結果

試験項目 カンピロバクター数
リストリア・モノサイトゲネス数

- 試験方法の概要
バイオイオナースを試験液とし、試験液にリストリア・モノサイトゲネスまたはカンピロバクター菌液をそれぞれ添加、混合後、25℃の室温で30秒間作用させた後、試験液の生菌数を測定した。
- 菌液の調製
 - リストリア・モノサイトゲネス菌株をBHI培地で35±1℃、24時間培養後、1%ペプトン加滅菌生理食塩水を用いて、1ml当たりの菌数が約10⁷cfu程度となるように段階希釈したものを菌液とした。
 - カンピロバクター菌株をプレストン培地で42±1℃、48時間微好気培養後、プレストン培地を用いて、1ml当たりの菌数が約10⁷cfu程度となるように段階希釈したものを菌液とした。
- 試験手順
 - バイオイオナースを規定量溶解(1.0gを500mlの水道水に溶解)した溶液10mlに、上記2で調製した菌液を、カンピロバクターは約10³cfu/mlとなるよう、リストリア・モノサイトゲネスは約10⁵cfu/mlとなるよう、それぞれ0.1mlを添加、混合後、25℃の室温で30秒間作用させた。
 - リストリア・モノサイトゲネスは標準寒天培地を用いた混釀平板培養法、カンピロバクターはmCCDA寒天培地を用いた平板塗抹培養法でそれぞれの菌数を測定した。
 - 対照試験としてバイオイオナース溶解液の代わりに、1%ペプトン加滅菌生理食塩水を用いて同様に試験を行った。

検査結果

上段:検体番号、下段:試験結果

試験項目	検査結果(cfu/ml)	
	バイオイオナース添加区	対照区
カンピロバクター数	2015001159-1 0	2015001159-2 9.0×10 ³
リストリア・モノサイトゲネス数	2015001160-1 <300(0)	2015001160-2 2.8×10 ⁵

(0)内は平板上の集落数

以下余白

責任者



Báo cáo kết quả thử nghiệm

Số 2015001159R - 1~2 - 2014001160R - 1~2

Ngày 02 tháng 6 năm 2015
Kính gửi Separator System Kogyo Co., Ltd

Ngày tiếp nhận: 26/05/2015

Tên mẫu: Thử nghiệm tác dụng diệt khuẩn của KAMISAMA [Giai đoạn 1]
Cơ quan thanh tra đăng ký của Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi

Viện nghiên cứu Khoa học và Công nghệ Thịt
1-5-6 Ebisu, Shibuya-ku, Tokyo 150-0013
ĐT 03 (3444) 1946

Dưới đây là kết quả kiểm tra các mẫu trên do phòng thí nghiệm của chúng tôi được quý công ty yêu cầu thử nghiệm.

Kết quả kiểm tra

Mục thử nghiệm Số lượng Campylobacter

Số lượng Listeria monocytogenes

- Tóm tắt các phương pháp thử nghiệm
KAMISAMA được sử dụng làm dung dịch thử, và Listeria monocytogenes hoặc dung dịch vi khuẩn Campylobacter đã được thêm vào dung dịch thử, trộn và cho hoạt động ở nhiệt độ phòng 25°C trong 30 giây, sau đó đo số lượng tế bào sống sót của dung dịch thí nghiệm.
- Chuẩn bị dung dịch vi khuẩn
 - Sau khi nuôi cấy chủng Listeria monocytogenes trong môi trường BHI ở 35 ± 1 ° C trong 24 giờ, sử dụng nước muối sinh lý vô trùng với 1% peptone, tạo thành dung dịch vi khuẩn được pha loãng huyết thanh để số lượng vi khuẩn trên mỗi ml vào khoảng 10⁷ cfu.
 - Chủng vi khuẩn Campylobacter sau khi nuôi cấy vi khuẩn ở 42 ± 1 ° C trong 48 giờ trong môi trường Preston, sử dụng dung môi Preston, tạo thành dung dịch vi khuẩn được pha loãng huyết thanh để số lượng vi khuẩn trên mỗi ml vào khoảng 10⁷ cfu.
- Các bước thử nghiệm
 - Cho thêm mỗi loại 0.1ml dung dịch vi khuẩn đã được điều chế ở mục 2 ở trên vào 10ml dung dịch đã hòa tan một lượng quy định KAMISAMA (hòa tan 1.0g trong 500 ml nước máy) để tạo thành Campylobacter khoảng 10³ cfu / ml và Listeria monocytogenes 10⁵ cfu / ml sau đó hòa tan và để hoạt động trong 30 giây trong phòng có nhiệt độ 25°C.
 - Đo lượng vi khuẩn Listeria monocytogenes bằng phương pháp đĩa trai bằng dung môi thạch tiêu chuẩn, Campylobacter đo bằng phương pháp đĩa trai sử dụng dung môi mCCDA (Charcoal-Cefoperazone-Deoxycholate Agar).
 - Thay vi KAMISAMA như một thử nghiệm kiểm soát, một thử nghiệm tương tự đã được thực hiện bằng cách sử dụng nước muối sinh lý tiệt trùng có chứa 1% peptone.

Kết quả kiểm tra

Hàng trên: Mã số mẫu vật, Hàng dưới: Kết quả thử nghiệm

Nội dung thử	Kết quả kiểm tra (cfu/ml)	
KAMISAMA		Nhóm đối chiếu
Số lượng vi khuẩn Campylobacter	2015001159-1 0	2015001159-2 9.0 x 10 ³
Số lượng Listeria monocytogenes	2015001160-1 <300(0)	2015001160-2 2.8 x 10 ⁵

(0) là số lượng kết tua trên đĩa trai

---- Hết--

Chịu trách nhiệm



試験検査成績書

第2015001161R - 1~2 - 2014001162R - 1~2 号
平成 27 年 06 月 02 日

セパレーターシステム工業株式会社 殿

受付年月日：平成 27 年 05 月 26 日

試料名：バイオイオナース殺菌効果試験【第2段階】

厚生労働省登録検査機関



一般社団法人 食肉科学技術研究所

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-5-6
TEL 03(3444)1946

当研究所に依頼された上記試料について試験した結果は次の通りです。

試験検査結果

試験項目 カンピロバクター数
リストリア・モノサイトゲネス数

- 試験方法の概要
市販豚肉を試験品とし、試験品にリストリア・モノサイトゲネスまたはカンピロバクター菌液をそれぞれ添加、混合後、25°C の室温で30秒間作用させた後、試験品の生菌数を測定する。
- 菌液の調製
 - リストリア・モノサイトゲネス菌株をBHI培地で35±1°C、24時間培養後、1%ペプトン加滅菌生理食塩水を用いて、豚肉への添加菌数が1g当たり約10³cfu程度となるように段階希釈した。
 - カンピロバクター菌株をプレストン培地で42±1°C、48時間微好気培養後、プレストン培地を用いて、1ml当たりの菌数が約10³ cfu程度となるように段階希釈したものを作成した。
- 試験手順
 - 予めリストリア・モノサイトゲネス及びカンピロバクターが存在しないことを確認した豚肉25gを採取し、その表面に、上記2で調製したそれぞれの菌液を、豚肉1g当たり、カンピロバクター及びリストリア・モノサイトゲネスを約10²cfuの菌数となるよう添加した。
 - 菌液を添加した豚肉に、バイオイオナースを規定量溶解(検体1.0gを500mlの水道水に溶解)した溶液を、それぞれ10回噴霧し、25°Cの室温で30秒間作用させた。
 - リストリア・モノサイトゲネスはALOA培地を用いた平板塗抹培養法、カンピロバクターはmCCDA寒天培地を用いた平板塗抹培養法により生菌数を測定した。

検査結果 上段:検体番号、下段:試験結果

試験項目	検査結果(cfu/g)	
	バイオイオナース 添加区	対照区
カンピロバクター数	2015001161-1 0	2015001161-2 2.8×10 ²
リストリア・モノサイトゲネス数	2015001162-1 0	2015001162-2 1.5×10 ²

以下余白

責任者



SONG NGỮ

Báo cáo kiểm tra thử nghiệm

Số 2015001161R - 1~2 - 2014001162R - 1~2

Ngày 02 tháng 6 năm 2015

Kính gửi Separator System Kogyo Co., Ltd

Ngày tiếp nhận: 26/05/2015

Tên mẫu: Thử nghiệm tác dụng diệt khuẩn của KAMISAMA [Giai đoạn 2]

Cơ quan thanh tra đăng ký của Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi

Tên mẫu: Thử nghiệm tác dụng diệt khuẩn của KAMISAMA [Giai đoạn 1]

Cơ quan thanh tra đăng ký của Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi

Viện nghiên cứu Khoa học và Công nghệ Thịt

1-5-6 Ebisu, Shibuya-ku, Tokyo 150-0013

ĐT 03 (3444) 1946

Dưới đây là kết quả kiểm tra các mẫu trên do phòng thí nghiệm của chúng tôi được quý công ty yêu cầu thử nghiệm.

Kết quả kiểm tra

Tên thử nghiệm Số lượng vi khuẩn Campylobacter
Số lượng vi khuẩn Listeria monocytogenes

1. Khái quát phương pháp thử nghiệm

Dùng mẫu vật là thịt lợn mua ngoài thị trường, cho thêm vào Listeria monocytogenes hoặc vi khuẩn Campylobacter, sau khi trộn đều cho thâm khoảng 30s trong phòng có nhiệt độ 25°C thi tiến hành đếm số lượng sinh khuẩn của mẫu vật.

2. Điều chế dung dịch vi khuẩn

1) Sau khi nuôi cấy chủng Listeria monocytogenes trong vòng 24 tiếng ở nhiệt độ 35±1°C trong dung môi BHI, sử dụng nước muối sinh lý vô trùng với 1% peptone, pha loãng từng phần đã được thực hiện để số lượng vi khuẩn được thêm vào thịt lợn là khoảng 10³ cfu mỗi gram.

2) Sau khi nuôi cấy chủng Campylobacter trong vòng 48 tiếng ở nhiệt độ 42±1°C trong dung môi Preston, sử dụng Preston, pha loãng từng phần đã được thực hiện để số lượng vi khuẩn được thêm vào thịt lợn là khoảng 10³ cfu mỗi gram.

3. Các bước thử nghiệm

1) Chọn 25 g thịt lợn đã được xác nhận là không có Listeria monocytogenes và Campylobacter, trên bề mặt thịt, thêm vào dung dịch vi khuẩn được điều chế ở mục 2 sao cho số lượng vi khuẩn Campylobacter và Listeria monocytogenes là khoảng 10² cfu/ml trên 1g thịt lợn.

2) Sử dụng máy khử sinh học xịt 10 lần dung dịch đã hòa tan một lượng quy định (1.0 g mẫu vật hòa tan trong 500 ml nước máy) vào thịt lợn đã được tẩm dung dịch vi khuẩn, để cho hoạt động trong vòng 30s ở nhiệt độ phòng là 25°C.

3) Đo số lượng vi khuẩn Listeria monocytogenes bằng phương pháp đĩa trai sử dụng dung môi ALOA và số lượng vi khuẩn Campylobacter bằng phương pháp đĩa trai sử dụng môi trường mCCDA (Charcoal-Cefoperazone-Deoxycholate Agar)

Kết quả kiểm tra

Hàng trên: Mã số mẫu vật. Hàng dưới: Kết quả thử nghiệm

Nội dung thử	Kết quả kiểm tra (cfu/ml)	Nhóm đối chiếu
	KAMISAMA	
Số lượng vi khuẩn Campylobacter	2015001161-1 0	2015001161-2 2.8x10 ²
Số lượng Listeria monocytogenes	2015001162-1 0	2015001162-2 1.5x10 ²

(0) là số lượng kết tua trên đĩa trai

---- Hết---