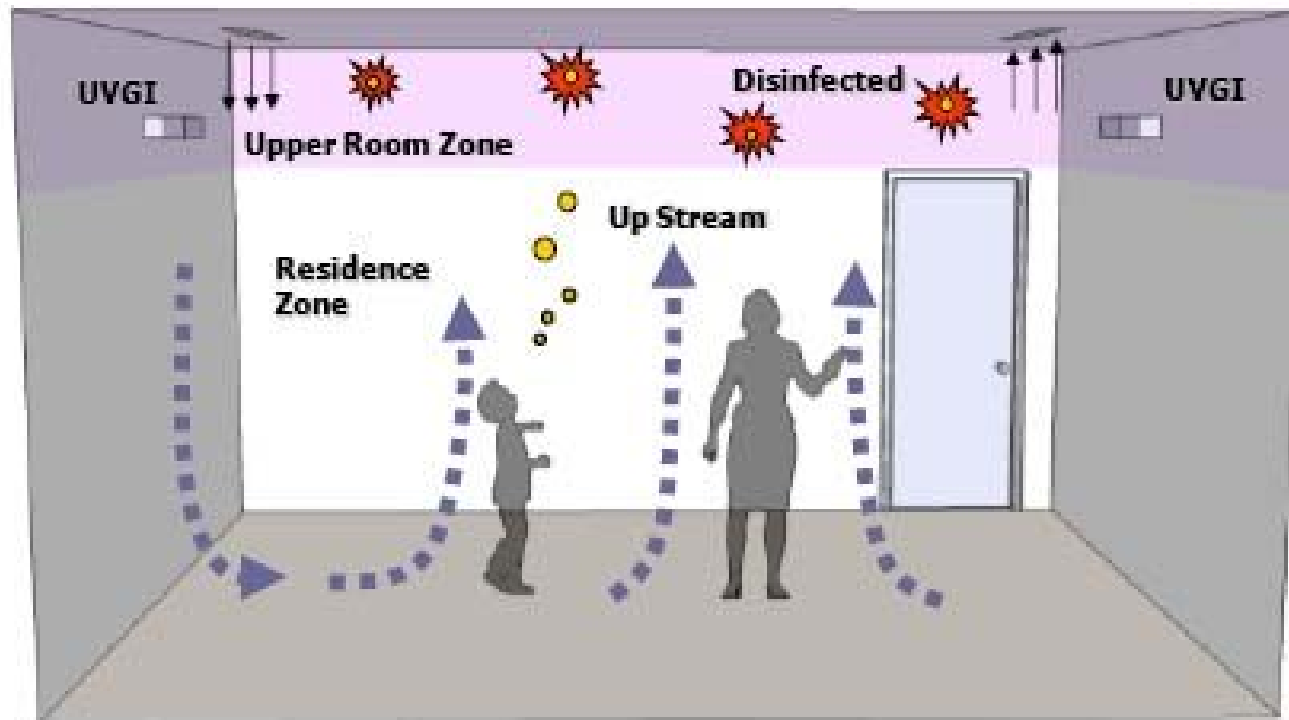


浮遊菌対策（食品関連）



UVGIの殺菌の仕組み(東大生産技術研究所)論文より



浮遊菌対策

真に有効な対策

1. 医療現場で証明された殺菌対策

- 国際ガイドライン記載
- 多くの製品が証拠なしの現実

2. 多くの実証例

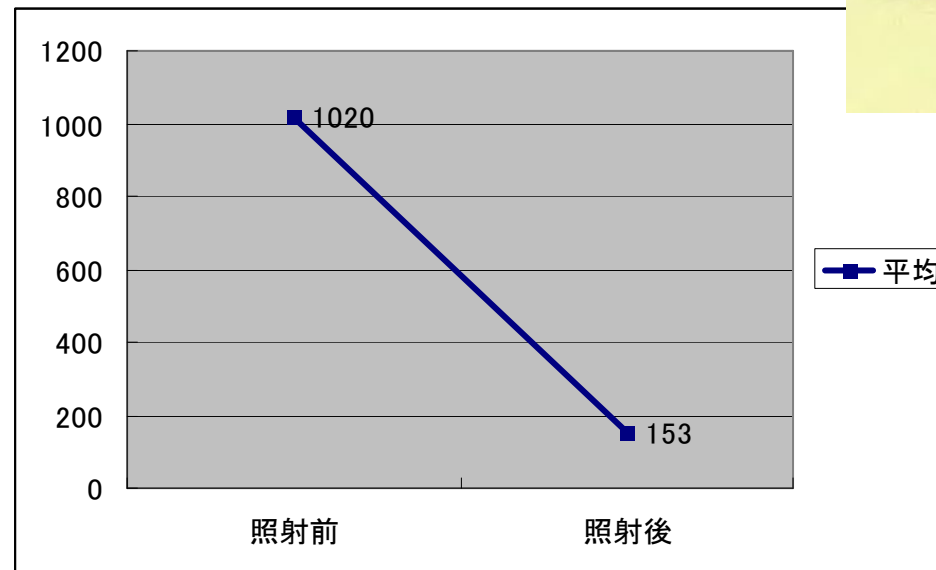
- 数百に及ぶ環境試験

3. 圧倒的コストパフォーマンス

浮遊菌対策



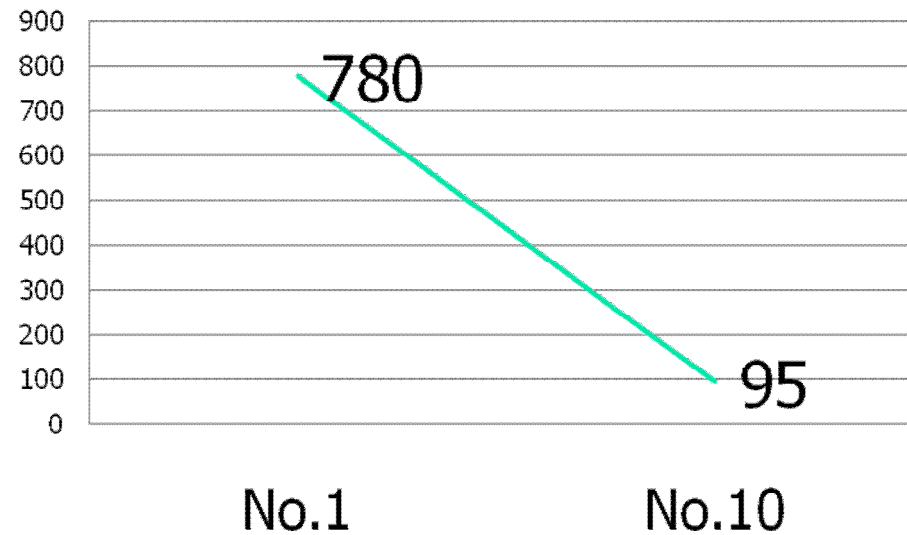
1) シラス加工 (梱包室)



	UVGIなし	UVGIあり	減少率
平均コロニー数/m ³	1020	153	85.0%

浮遊菌対策

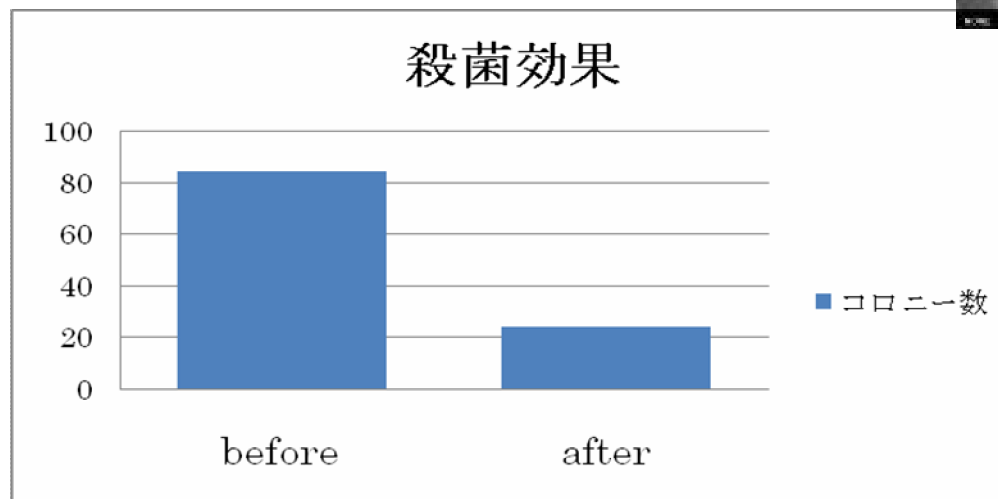
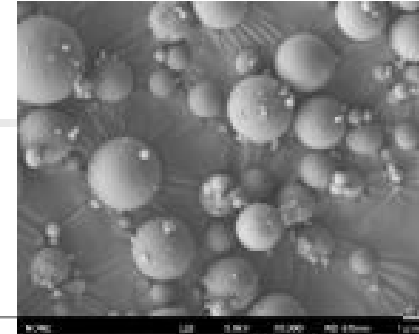
2) 保健所(事務所)



	No.1	No.10	減少率
1m ³ 換算値cfu	780	95	-87.8%
判定	×	○	

浮遊菌対策

3) 化粧品メーカー(充填室)



	before	after	減少数
コロニー数	84	24	71.4%減

浮遊菌対策

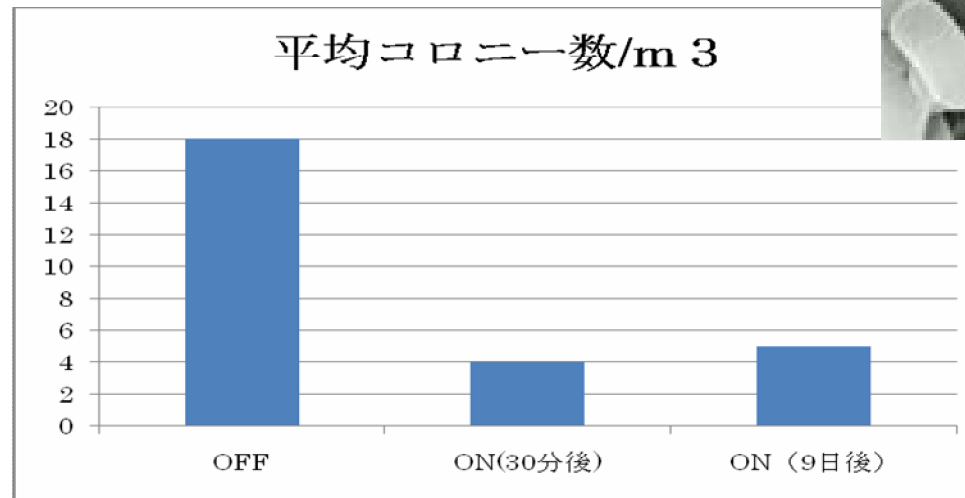
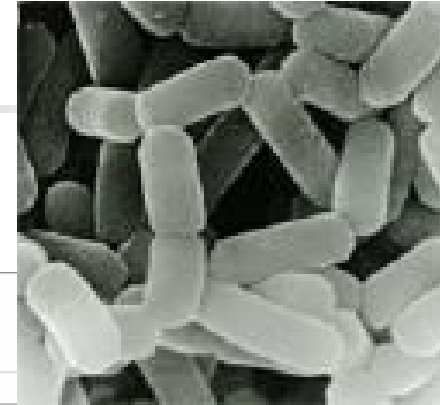
4) かまぼこ工場



	No.1	No.2	No.3	No.4
1m ³ 換算値cfu	計測不能	計測不能	205	145
環境基準 (500cfu)	×	×	○	○

浮遊菌対策

5) 大手乳飲料メーカー(培養室)



UVGI(紫外線殺菌装置)	平均コロニー数/m ³	基準	判定
OFF	18	100	○
ON(30分後)	4	100	○
ON(9日後)	5	100	○



浮遊菌対策

対策のメリット

- 1.付加価値の向上 (cf.シラス市場単価上昇)
- 2.販売拡大 (安全性の向上、HACCP対策)
- 3.本質的危機管理 (空気質の問題改善)