

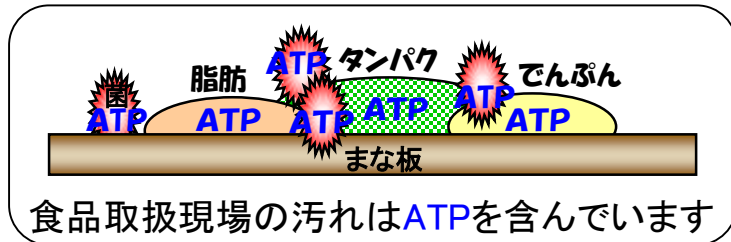
ATPふき取り検査とは

「**汚れ(洗浄不良)**」を「**科学の目**」で見る方法

- ・ 洗浄後の食器・器具・設備の洗い残しを数値化
- ・ 2次汚染による食中毒などの予防に威力を発揮

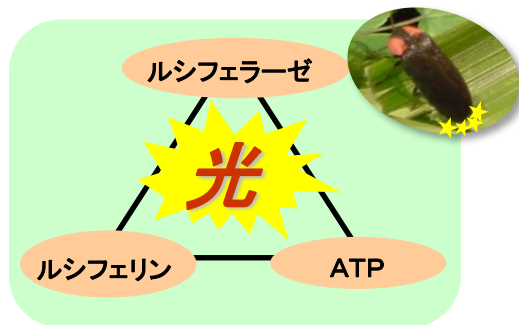
ATP=洗浄不良の指標

こんなふうに検査します！



菌による汚染、殺菌効果の低下

■ATP測定の実理



ATP : アデノシン三リン酸

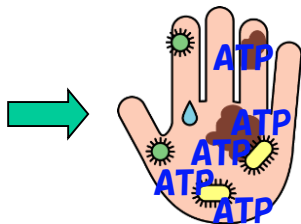
(生物がもつエネルギー代謝に必須の物質)

ホタルの発光器の中で、ルシフェラーゼ(酵素)、ルシフェリン(基質)、ATPが反応して、発光します。

ふき取った食材残さのATPを、ホタルの発光原理を用いて、光に変えて数値化します。

■洗浄評価でATP測定すると

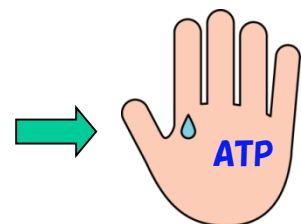
食材残さが多い
=ATP量が多い



高い数値

※ 汚れが多い → 洗浄不良

食材残さが少ない
=ATP量少ない



低い数値

※ 汚れが少ない → 洗浄良好