

試験資材の微生物に対する殺菌効果試験
—試験報告書—
試験番号:207221N-6

株式会社 食環境衛生研究所
〒379-2107
群馬県前橋市荒口町 561-21
Tel027-230-3411
Fax027-230-3412

1. 表題

試験資材の微生物に対する殺菌効果試験

2. 試験番号

No.207221N-6

3. 目的

試験資材とカンピロバクター菌を反応させた時の殺菌効果を確認するために実施した。

4. 試験管理組織

試験依頼者の名称、所在地及び担当者氏名

名称 有限会社 ケー・エス・ピー

所在地 〒463-0070 名古屋市守山区新守山 2108

実施機関の名称、所在地及びその長の氏名

名称 株式会社 食環境衛生研究所

所在地 群馬県前橋市荒口町 561-21

氏名 代表取締役 久保 一弘

試験実施責任者の氏名

松本 彰平

5. 試験スケジュール

試験受託日 2020年6月19日

試験開始日 2020年6月25日

試験終了日 2020年7月10日

6. 試験資材

M IJU

試験品は原液のまま使用した。

7. 供試微生物

カンピロバクター: *Campylobacter jejuni* ATCC29428

上記微生物を CCDA 寒天培地にて前培養し、滅菌生理食塩水にて約 10^8 cfu/mL の濃度に調製したものを試験菌液とした。

8. 区の設定

区	処置	感作時間
試験区	試験資材 10mL に試験菌液 0.1mL 添加	試験開始後 30 秒、1 分、5 分、10 分
対照区	対照資材 10mL に試験菌液 0.1mL 添加	試験開始後 0 分、10 分

9. 参考

「JIS Z 2801 (抗菌加工製品・抗菌性試験方法・殺菌効果)」及び石炭酸係数法を参考として実施した。

10. 試験手順

①微生物検査方法(試験液の細菌数測定)

試験液を、滅菌生理食塩水で適時希釈し、CCDA 寒天培地で培養した。培養は、微好気条件で 35°C72 時間行い、培養後に発育した集落を計数して当該菌数とした。

②試験方法

試験資材及び対照資材を滅菌試験管に入れ、資材 10mL に対し試験菌液を 0.1mL 添加してよく混合した。

試験設定に従い、混合直後及び室温で一定時間反応させた後、残存する生菌数を微生物検査方法に従い測定した。

11. 試験結果

試験結果を下表1に示した。

対照区については試験開始時から終了時まで同数となり、1000000 CFU/mLであった。

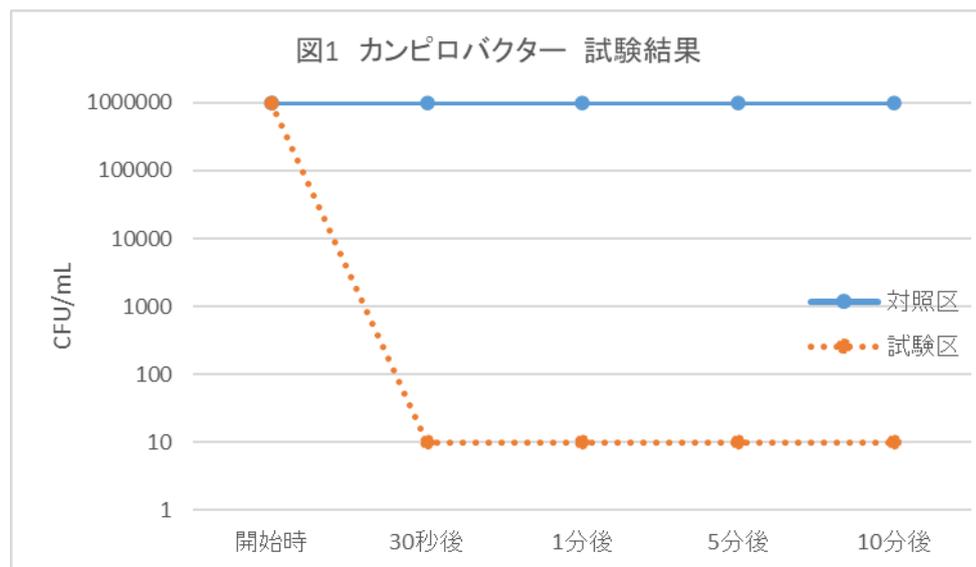
試験区では、試験開始30秒後には<10未満CFU/mL(検出限界未満:99.999%以上減少)となった。

表1 カンピロバクター試験結果

区	資材	生菌数(CFU/mL)※				
		開始時	30秒後	1分後	5分後	10分後
対照区	対照資材	1000000	-	-	-	1000000
試験区	試験資材		<10	<10	<10	<10

※3 試行の平均値

<10:検出せず



12. 考察

試験の結果、試験資材「M IJU」とカンピロバクター菌を 30 秒以上接触させることで、顕著な生菌数減少効果が得られることが判明された。