

月1回程度
エアコン清掃
していますか？

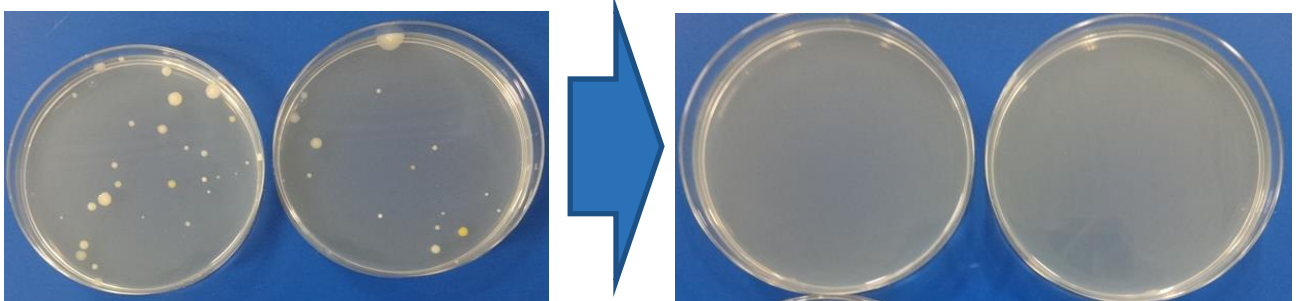
月1回のエアコン清掃で 空気中の細菌数が減少します

食品製造業4施設で、空気中の細菌数検査※を行いました。
月1回、エアコン清掃をしている2施設の落下細菌数は0～2個でした。
一方、エアコン清掃が不定期(年1～3回程度)であった2施設では、
清掃前に10個以上あった落下細菌数が清掃後には0～1個となり、
定期的にエアコンを清掃することで施設の環境衛生が向上することが
分かりました。(下表・図)

月1回程度の定期的なエアコン清掃を推奨します。

<エアコン清掃前後の落下細菌数の比較>

施設	検査場所	落下細菌数(個)	
		エアコン清掃前	エアコン清掃後
施設A	香辛料室	24	0
	原材料混合機 横	0	2
	成型機 横	1	1
	製氷機 横	0	0
	加熱庫 横	2	2
施設B	香辛料室	0	5
	冷蔵庫前	24	0
	排気ファン制御盤 上	28	0
	原材料混合機 横	11	1
	包装室前	1	0



※検査方法: 標準寒天平板培地を入れたペトリ皿を5分間静置し、
35.0度48時間培養後、細菌集落数を算定した
(「洋生菓子の衛生規範 別紙」を参照した)