

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-636	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ふき取り検査測定キット
製造現場の洗浄度管理や厨房の清浄度管理、
衛生教育に最適！
専用アプリとの連動で測定値も自動で管理！



① ATP ふき取り検査システム Smart

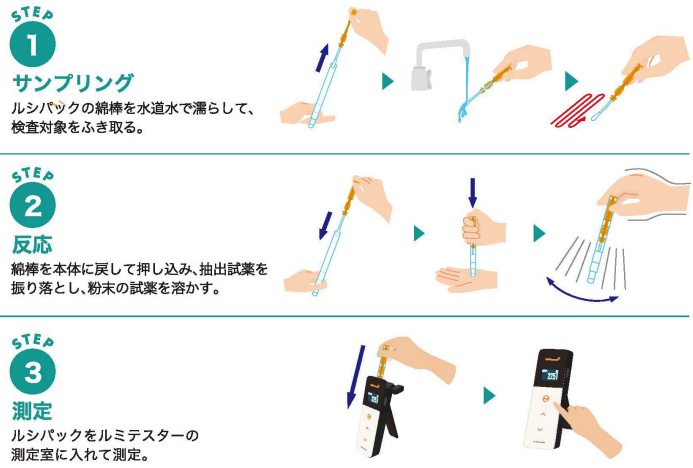
〈BLM-11〉 9-0636-0101 ¥140,000

65×32×H175
電源：単3アルカリ乾電池2本(付属品)
検出方式：フォトダイオードによる積算方式
データ出力：RLU
データメモリ：2000データ
測定範囲：0～99999RLU
温度補償範囲：+10℃～+40℃
使用温度範囲：+5℃～+40℃
使用湿度範囲：20～85%Rh(結露しないこと)
保存温度範囲：-10℃～+50℃
保存湿度範囲：20～90%Rh(結露しないこと)
測定時間：10秒
付属品：清掃ブラシ、USBケーブル、ストラップ、クイックマニュアル
●オートパワーオフ
※ソフトウェア対応：Windows7-10、Android5以上、iOS10以上

② ルシパックペン(40本入) 60333

〈BLM-10〉 9-0636-0201 ¥17,000

使用方法(ルシパックPen)



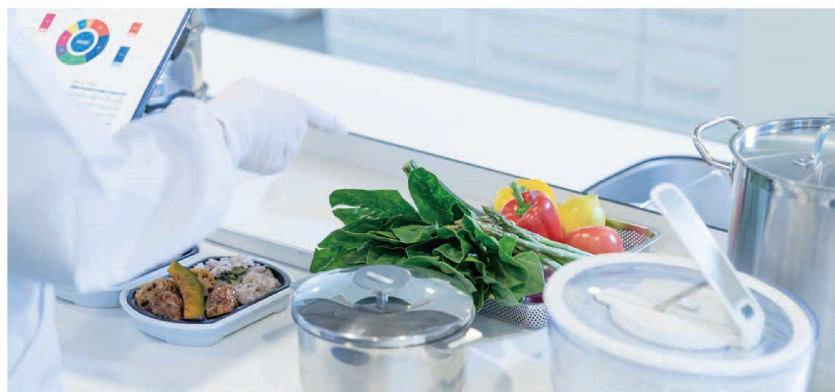
※必ず室温に戻してから(20～25℃、約20分間)ご使用してください。
※生理食塩水は使用しないで下さい。
※検査表面にアルコールなど殺菌剤が残っていると正しく測定ができない場合があります。
※試薬保存方法：2～8℃(凍結はしないで下さい。)

検査箇所例

●下記表を参考に自社の管理基準をお作りください。

検査場所	基準値	拭き取り手法	検査場所	基準値	拭き取り手法
従業員手指	1500	利き手の手の平の縦横、指の間、爪の隙間を拭き取る	水道栓		蛇口の取手部分を拭き取る
包丁(刃)	200	刃の両面全体を拭き取る	シンク(側面)	500	シンク側面の上部角部分を拭き取る
まな板			冷蔵庫(取手)		取手全体の内側・外側を拭き取る
コップ(ガラス)		コップ内底と上端部分内面を拭き取る	冷蔵庫(内部)		棚の中央10cm四方の縦横を拭き取る
食肉ナイフ(刃)		刃の先端部分の周囲を拭き取る	調理台	200	表面5箇所(四隅・中央)の10cm四方を拭き取る
野菜ザル	500	中央底の部分10cm四方と上端部分内側を拭き取る	ドアノブ	300	ノブ全体を丁寧に拭き取る
調味料容器		手の触れる部分を拭き取る	丸釜	200	内側3箇所(底・中段・上段)を拭き取る
ステンレスカトラリー		汚れの残りやすい角部分をしっかりと拭き取る			

※拭き取り方法は、検査箇所の特徴に合わせて、いつもきちんと拭き取るように定めましょう。
※器具備品の基準値は平滑なものは200RLU、凹凸のあるもの、またはキズつきやすいものは500RLUを目安にします。



うらごし・フルイ
スリブ・みぞこし
ターナー
泡立水マッス
調味料入・ローソト
卸金・すり鉢
マッシャー・天突
和食用小物・寿司
おにぎり型
皮型
細工用品
チーズ・バター
肉用品
ハサミ・検抜
缶切類
はかり・タイマー
温度計・湿度計
濃度計・塩素計類