

ATP+AMPふき取り検査の運用例

①検査箇所の設定

以下の点を参考に、検査箇所を設定してください。

- ・人が接触する回数が多い等、汚れやすい箇所
- ・衛生度を高くしたい箇所や手指
- ・仕様対象外であるが、汚れていると思われる箇所 …………… など

②管理基準値の設定

現在、ビルメンテナンスの標準的な管理基準値はありませんが、他業界では先行事例があり、下表の管理基準値を設定しているところもあります。

これらを参考として、ふき取り方を常に一定にし、施設ごとの特徴と衛生要求度にあわせ、目標とするATP量を決定してください。

ATPふき取り検査における参考値(例)

検査箇所	管理基準値	
	合格	不合格
シンク	200以下	400以上
調理台	200以下	400以上
冷蔵庫取っ手	200以下	400以上
手指	1,500以下	3,000以上

引用：文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part2」

http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/

③検査のタイミング

いつ検査しても構いませんが、検査の目的を明確にして設定してください。

- ・清掃前と清掃後に検査して、作業の成果を測定する。
- ・汚れてきた箇所を検査して、清掃の目安にする。