

# Fapas<sup>®</sup> – Food Microbiology

## INSTRUCTIONS FOR THE PREPARATION OF SAMPLES

### <サンプルの前処理方法>

注意：インストラクションに付属している前処理方法の文書「**INSTRUCTIONS FOR THE PREPARATION OF SAMPLES**」が最新のものになります。この文書は参考までにご覧いただき、必ず原文もご確認ください。（変更がある可能性もございます。）

#### サンプルが魚の場合（魚以外は日本へ輸入できないサンプルになります。）

このサンプルは分析開始する前に再水和（rehydration）ステージが必要です。

全てのサンプルを使い、容器も洗浄し、洗浄液も併せて検査に使用してください。一部をサンプリングすることはしないでください。

***Vibrio parahaemolyticus*** の菌検出試験では 20 ml (+/- 0.2 ml) の **ASPW** (Alkaline Saline Peptone Water) を加えてください。

注意：このサンプルがルーチンの **25g** 相当サンプルとなります。

その後、

- ・穏やかに数回サンプルを逆さにすることで混和させてください。
- ・室温に 30 分(+/- 2 分) 静置してください。

このサンプルを通常の手順で分析してください。

#### サンプルがミルクパウダーの場合

このサンプルは分析開始する前に蘇生（resuscitation）ステージが必要です。

全てのサンプルを使い、容器も洗浄し、洗浄液も併せて検査に使用してください。一部をサンプリングすることはしないでください。

サンプルをホモジナイザーバッグに入れてください。

**菌数測定試験**では普段使っている希釈液 90ml(+/- 2 ml)を加えてください。このとき、90ml 希釈水の一部で容器も洗浄し、その洗浄液も併せてバッグに入れてください。

→これが **1/10** 希釈になります。

**菌検出試験**では普段使っている前増菌培地／増菌培地 225 ml (+/- 5 ml)を加えてください。このとき、225ml 増菌培地の一部で容器も洗浄し、その洗浄液も併せてバッグに入れてください。

→これが **1/10** 希釈になります。

その後、

- ・室温に 30 分(+/- 2 分)静置してください。

このサンプルを通常の手順で分析してください。

### サンプルがチョコレート、チョコレートパウダー、調製粉乳で **Yeast and Moulds** の技能試験の場合

これらのサンプルは特に前処理は必要ありません。

全てのサンプルを使い、容器も洗浄し、洗浄液も併せて検査に使用してください。一部をサンプリングすることはしないでください。

菌検出試験、菌数測定試験ともに、これを通常の手順で分析してください。

### スポンジスワブの菌検出試験

全てのサンプルを使い、一部をサンプリングすることはしないでください。

10 ml (+/- 0.2 ml)の buffered peptone water をスポンジに加えてください。

その後、

- ・室温に 30 分(+/- 2 分)静置してください。

このサンプルを通常の手順で分析してください。

### コットンスワブの **APC (Aerobic Plate Count)**試験

全てのサンプルを使い、一部をサンプリングすることはしないでください。

10 ml (+/- 0.2 ml)の buffered peptone water をサンプルに加え、30 秒間ボルテックスで混合してください。

その後、

- ・室温に 30 分(+/- 2 分)静置してください。
- ・静置後、10 秒間ボルテックスで混合してください。

このサンプルを通常の手順で分析してください。

### サンプルがフルーツジュースの場合

全てのサンプルを使い、容器も洗浄し、洗浄液も併せて検査に使用してください。一部をサンプリングすることはしないでください。

1ml の buffered peptone water (10ml(+/- 0.2 ml)の内の一部を使ってください。) をサンプルバイアルに加えてください。

その後、

- ・ サンプルを室温で 1 分(+/- 10 秒)静置してください。
- ・ **pastette** やパスツールピペットを使ってバイアルの中身を洗浄してください。
- ・ バイアルの中身を 10ml の buffered peptone water (最初にこの中から 1ml 使っています。) の中へ移し、最終量を 10ml (+/- 0.2 ml)としてください。

このサンプルを通常の手順で分析してください。

### チーズでの *E. coli* 0157:H7 検出試験

このサンプルは分析開始する前に再水和 (rehydration) ステージが必要です。

全てのサンプルを使い、容器も洗浄し、洗浄液も併せて検査に使用してください。一部をサンプリングすることはしないでください。

20 ml (+/- 0.2 ml) の buffered peptone water を加えてください。

**注意：このサンプルがルーチンの 25g 相当サンプルとなります。**

その後、

- ・ 穏やかに数回サンプルを逆さにすることで混和させてください。
- ・ 室温に 30 分(+/- 2 分)静置してください。

このサンプルを通常の手順で分析してください。

### ソフトチーズの *Listeria monocytogenes* 技能試験の場合

これらのサンプルは特に前処理は必要ありません。

全てのサンプルを使い、容器も洗浄し、洗浄液も併せて検査に使用してください。一部をサンプリングすることはしないでください。

菌検出試験、菌数測定試験ともに、これを通常の手順で分析してください。