



ふき取り用スポンジ製品

ふき取り用ワイドスペクトル中和緩衝液含浸スクラブサンプラスティック

ふき取り用ワイドスペクトル中和緩衝液含浸スクラブサンプラー

バイオフィルムを破壊する
スクラブドット技術

多様な消毒剤を中和する
ワイドスペクトル中和緩衝液

ふき取り検査の 新たなスタンダード

ふき取り用スクラブサンプラーで
より信頼性の高いふき取り検査を

スポンジで簡単にふき取るだけで、効率良く病原菌などの微生物を捕集できます。
環境中の厳しい微生物管理に最適なツールです。ペトリフィルム™ プレートや
病原菌自動検出システムと合わせて環境中の微生物検査にご活用ください。

唯一ふき取り用スポンジ製品として、AOAC PTMの認証を取得している製品です*

*2021年8月時点

AOAC® Performance TestedSM Certificate No.022104.



ふき取り用ワイドスペクトル中和緩衝液含浸スクラブサンプラースティック ふき取り用ワイドスペクトル中和緩衝液含浸スクラブサンプラー

ワイドスペクトル中和緩衝液

- ・独自に開発した10mLのワイドスペクトル中和緩衝液を含み、食品製造現場で使用されている幅広い消毒剤を中和
- ・最大96時間*のサンプル保持が可能
*ふき取り後、冷蔵での保存時間
- ・ペトリフィルム™ プレートや病原菌 自動検出システムと併せて使用可能

スクラブサンプラー

スティック部分

- ① 人間工学に基づいて設計された握りやすい形状
- ② 金属検出用の添加剤を含有
- ③ スティックは簡単にねじり取ることが可能

スポンジ部分

- ④ バイオフィルムを破壊するスクラブドット技術で効率的なサンプル採取を実現
- ⑤ 粗い面のふき取り時もほつれにくく、吸着性、吸収性に優れた多層不織布複合材料を採用
- ⑥ 食品加工現場での視認性を考慮したカラーリング

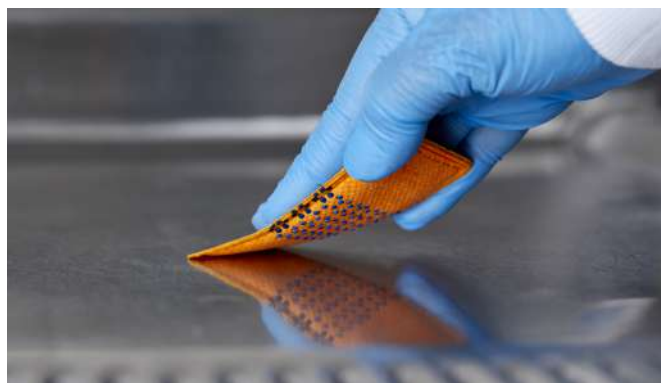


使用方法

以下URL、もしくは2次元バーコードから動画をご覧ください。



http://go.3M.com/movie_ESS10WSN



http://go.3M.com/movie_HES10WSN2G



製品名	品番	入り数/箱
ふき取り用ワイドスペクトル中和緩衝液含浸スクラブサンプラースティック	ESS10WSN	100/箱
ふき取り用ワイドスペクトル中和緩衝液含浸スクラブサンプラー	HES10WSN2G	100/箱

一般的な中和緩衝液との比較

	一般的な中和緩衝液				
	ワイドスペクトル 中和緩衝液 ^{1,2}	リージンブロス ^{1,3,4,5,6,7,8}	中和緩衝液 (Neutralizing Buffer) ^{1,3,7,8,9}	Dey-Engley (D/E) 中和ブロス ^{1,2,7,8,11}	緩衝ペプトン水 (BPW) ^{1,2,7,8}
第四級アンモニウム塩の 中和	✓	✓	✓	✓	✗
強酸性洗浄剤の中和	✓	✓	✗	✓	✗
塩素系除菌剤の中和	✓	✓	✓	✓	✗
過酸化水素・過酢酸系の 除菌剤の中和	✓	✗	✗	✓	✗
PCR阻害成分を含まない	✓	✓	✗	✓	✓
サンプリング後の 保持時間 (2-8°C)	最大96時間	最大48時間	最大48時間	最大48時間	最大48時間
ペトリフィルム™ 培地と の互換性	✓	✓	✗	✗	✓
病原菌自動検出 システムとの互換性	✓	✓	✓ (希釈が必要)	✓	✓
AOAC® Performance Tested Method SM 認証	✓ Certificate #022104	✗	✗	✗	✗
HACCP International 認証 ¹²	✓ Certificate #I-PE-980-MMM-1-RG-01	✗	✗	✗	✗

1 3M 社内データ。

2 Performance Tested MethodsSM. Program certificate number 022104. AOAC Research Institute.

3 Laboratory procedures for the microbiological analysis of foods. Vol 3. The compendium of analytical methods. MFPL-41: Environmental sampling for the detection of microorganisms. 2010. Available at: <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/research-programs-analytical-methods/analytical-methods/compendium-methods/laboratory-procedures-microbiological-analysis-foods-compendium-analytical-methods.html>.

4 Lethen broth: A neutralizing solution for iodine, chlorine, quaternary ammonium and acid sanitizers. 3M Food Safety. 1985.

5 Sample handling sponges - new sponge qualification performance summary. TB.119.00. 3M Food Safety. 2012.

6 Environmental monitoring procedures. 3M Food Safety. 2018. Available at: <https://multimedia.3m.com/mws/media/2411110/environmental-monitoring-procedures-article.pdf>

7 Ellerbroek, L., Johne, R., Schrader, C., and Schielke, A. (2012). PCR inhibitors - occurrence, properties, and removal. *Journal for Applied Microbiology*. 1365-2672.05384.x.

8 Jersek, B., Klančnik, A., Kovac, M., Piskernik, S., and Toplak, N. (2012). PCR in food analysis, polymerase chain reaction, Patricia Hernandez-Rodriguez and Arlen Patricia Ramirez Gomez. IntechOpen, DOI: 10.5772/38551. Available at: <http://www.intechopen.com/books/polymerase-chain-reaction/pcr-in-food-analysis>

9 3M 病原菌検出アッセイ 2 - サルモネラ菌用、リステリア菌用、リステリア・モノサイトゲネス用、E. coli O157 (H7 を含む) 用、クロノバクター菌用、カンピロバクター菌用、STEC 遺伝子スクリーニング (stx) 用、STEC 遺伝子スクリーニング (stx/ea) 用。製品説明書。3M Food Safety.

10 Ignatovich, I., Leishman, O., Podtburg, T., Steinagel, S. (2017). Comparison of neutralizing buffered peptone water and Dey/Engley Broth in the recovery of *Salmonella enterica* from broiler carcass rinsates. *J Food Protection*. 80 (Supplement A): 163.

11 Chen, J., Park, Y.J. (2011). Mitigating the antimicrobial activities of selected organic acids and commercial sanitizers with various neutralizing agents. *Journal of Food Protection*. 74: 820-825. Available at: <https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-10-447>.

12 オーストラリアに本社を持つ HACCP International 社は、食品製造現場向上を目的に、食品製造現場で使用される資材・備品の認証制度を設けています。この認証は、食品ではない製品やサービスを対象にして、業界要求や、各国の法律や規制をもとにした HACCP International 社の基準により評価されます。参照: <https://haccp-international.com/japan/>

NEOGEN は、Neogen 社の商標です。

ネオジェンジャパン株式会社

<https://www.neogen.com/apac/>