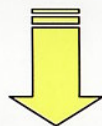
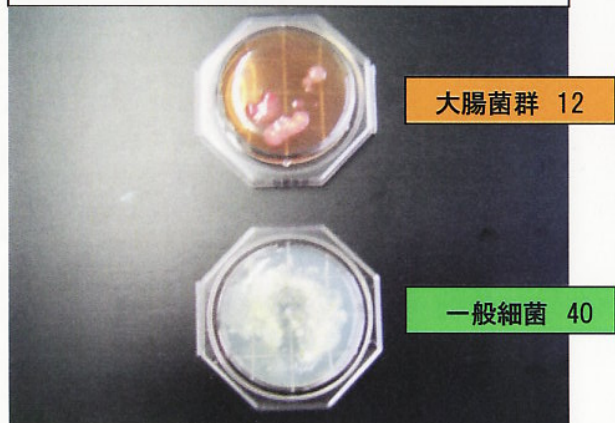
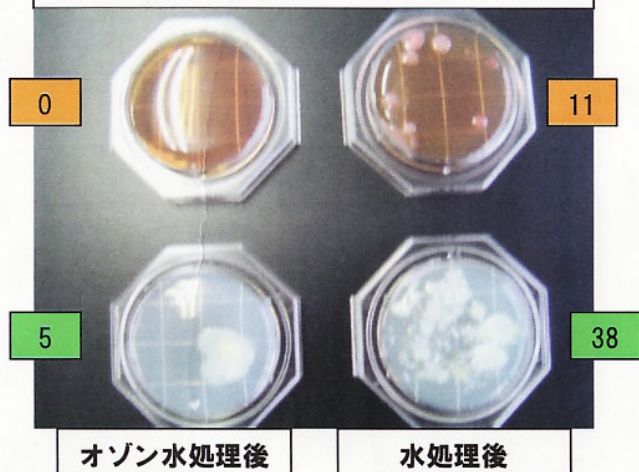


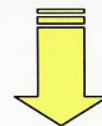
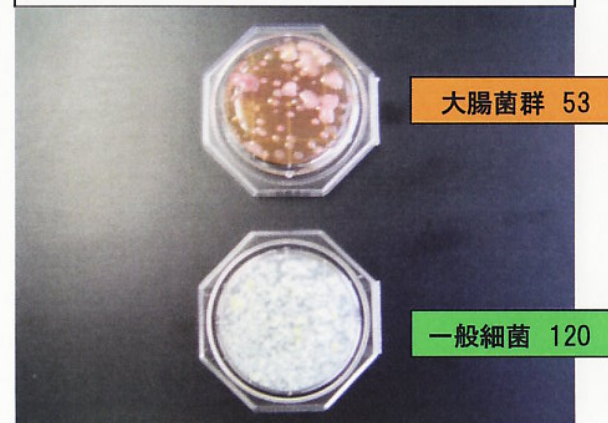
#### 4. 作業台 (処理前)



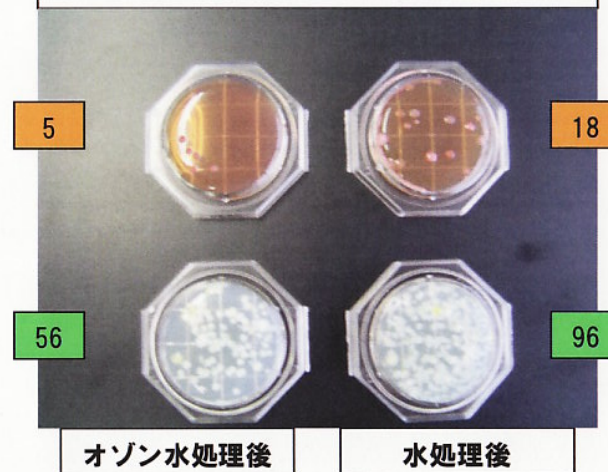
#### 4. 作業台 (処理後)



#### 5. フキン (処理前)



#### 5. フキン (処理後)



## 判定基準例

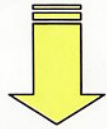
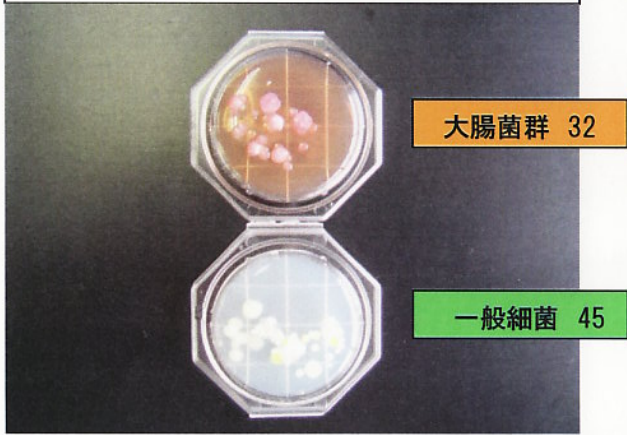
集落数	判定基準	判定記号例	
0～9個	ごくわずかに汚染	－～±	◎
10～29個	軽度に汚染	+	○
30～99個	中等度に汚染	++	△
100個以上	重度に汚染	+++	×

## 報告

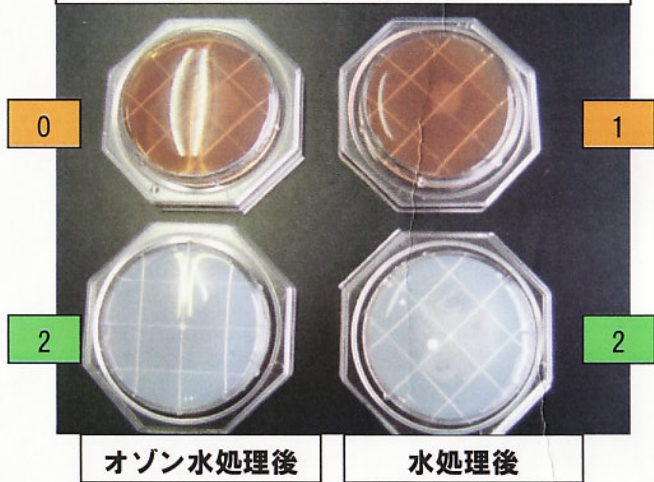
大腸菌、一般細菌とも水処理に比べて、オゾン水を使用することで、細菌の減少が確認できます。オゾン水をたった20秒という短い時間流すだけでも、かなりの効果が確認されました。汚れのひどいものに関しては、数分オゾン水を漬け込むとより除菌効果が高まります。油脂が多く付着していると、細菌が油脂によって保護されてしまいますので、油脂分をよく落としてからオゾン水で洗うとより効果的です。

# 結果報告

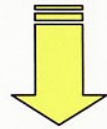
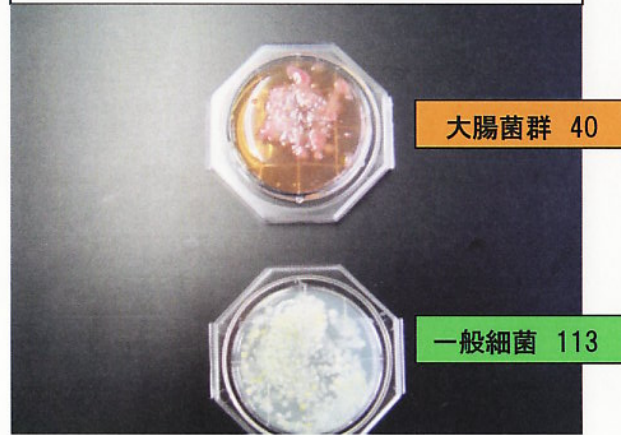
## 1. 包丁 (処理前)



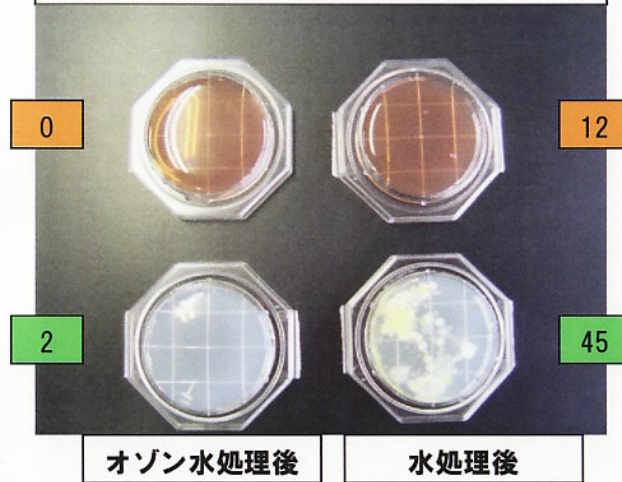
## 1. 包丁 (処理後)



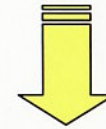
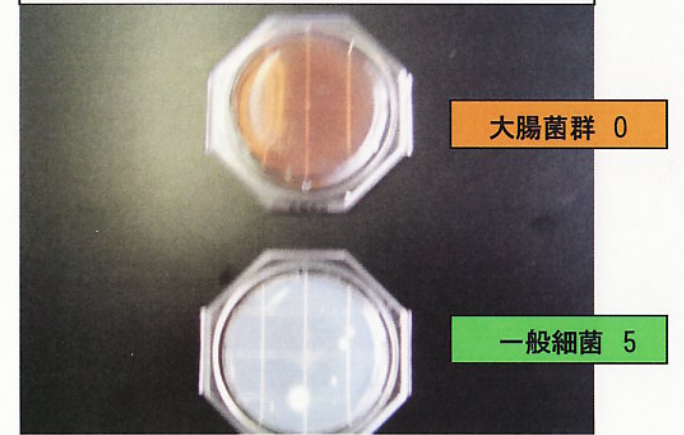
## 2. トレー (処理前)



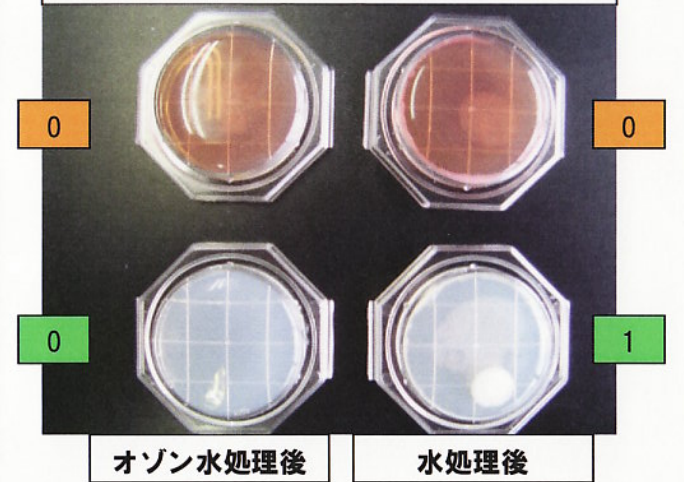
## 2. トレー (処理後)



## 3. まな板 (処理前)



## 3. まな板 (処理後)



『Vega25』から出るオゾン水を使い、オゾン水でどれだけの除菌効果があるか、厨房、調理用具計5ヶ所をフードスタンプで採取。

- 対象用具：1. 包丁  
2. トレー  
3. まな板  
4. 作業台  
5. フキン

採取日時：平成18年9月26日

方法：1～5のそれぞれの用具を、①処理しないもの、②水で流したもの、③オゾン水で流したものに分け、一般細菌、大腸菌の2細菌をフードスタンプで採取。

- ◆ ①、②、③の3つを比較対照する。
- ◆ ②、③に関しては、20秒ほど流した。
- ◆ 日水製薬(株)製フードスタンプを使用。
- ◆ 採取したそれぞれのフードスタンプを35℃一定に保たれた空間にて48時間培養。

