

BACcT[®] SERIES

食品衛生検査器
BACcT CoR
バケット・コル

食品衛生検査器
BACcT S
バケット・एस

食品衛生検査器
Air BACcT
エアーバケット

食品の「安全」と「安心」の手段を提供する 食品衛生検査器BACcT(バケット)のご案内

BACcTがあればそこが検査室

誰でも、どこでも、簡単に正確に微生物検査が開始できます！

食品衛生検査器 BACcT CoR バクット・コル

将来的に検査室の拡充を
お考えの方におススメの
汎用性の高い、
設置型最上位機種

検査台も標準装備された
検査器具のフルセットパッケージ
になっています。



- BACcTシリーズの最上位機種です。低温設定が可能なクールインキュベーター(培養器)や、硬い食品や弾力性のある食品でも均質化でき、50~250mlまで対応可能なローラーマッシャー(自動すり潰し器)、卓上タイプのオートクレーブ(小型高圧蒸気滅菌器)、クリーンブースなどを標準装備し、将来的な検査室のアップグレードにも対応可能。バイオセーフティ対策も十分考慮した汎用性の高い検査器具のフルセットパッケージになっています。
- 他のBACcTシリーズ同様、操作は簡単。検査経験のない方でも、汚染指標菌など食品の微生物検査が簡単かつ正確におこなえます。
- コンパクト設計になっており、検査台も標準装備されているので、自社内のスペースや用途に合わせて自在なレイアウトが可能です。これから検査設備の導入をお考えの方に最適なセットとなっています。

セット構成品

品 名	入数
クールインキュベーター* (冷却機能付培養器)	1
オートクレーブKTS-2322 (高圧蒸気滅菌器)	1
バランス[EK-600i] (電子天秤)	1
ローラーマッシャー (自動すり潰し器)	1
マグニファイアー (ルーペ)	1
クリーンブース	1

品 名	入数
コロニービューアー	1
検査台1200 (1200×750mm、中板・キビネット付)	1
検査台900 (900×750mm)	1
バッグスタンド	1
バッグサポート	1
その他付属品	

* BACcT CORは、クールインキュベーター No.001-C6の代わりにクールインキュベーター No.001-C5を搭載したBACcT COR II タイプもご用意できます。

プログラム機能搭載で、休日をはさんだ検査にも対応可能なクールインキュベーターNo.001-C5 (オプション)のご案内



微生物検査や食品の保存試験など
幅広い用途でご利用いただける
高性能インキュベーターです。

優れた冷却性能

庫内温度は-15℃まで設定可能です。優れた冷却性能で目的の温度にすばやく到達します。

プログラム機能

プログラム機能を搭載し、最大8ステップの温度と時間の設定が可能です。BACcTシャーレの培養時間の調節や※、細かな条件設定が必要な食品の保存試験にも利用可能です。

衛生的な構造

庫内は手入れが容易なステンレス製です。取手、ドアパッキン、網棚は抗菌仕様です。

使いやすい操作パネル

温度・時間が個別に表示されるので、操作が容易です。キーロックボタンにより設定後の誤操作を防ぎます。

型 式	クールインキュベーター No.001-C5
外 形 寸 法	幅483×奥行487(553)×高さ690mm
庫 内 寸 法	幅400×奥行335×高さ370mm
有 効 内 容 積	50 L
プログラム運転	8ステップ 1~99回繰り返しまたは連続繰り返し 1ステップ 0~99時間
温度設定範囲	-15℃~50.0℃(-10℃以下を除き0.5℃単位) 35.0℃~40.0℃(0.1℃単位)
温度分布精度	±0.5℃(設定37.0℃、無負荷、周囲温度20℃のとき)
電 源	単相100V 10A 50/60Hz
消費電力	冷却 117/120W;霜取 136/136W;最大 276/277W
重 量	40kg

※プログラム機能を利用したBACcTシャーレの培養時間の調節法について、詳しくは弊社までお問い合わせください。

※製品の仕様・内容は予告なしに一部変更することがあります。
※シャーレには3M社のベトリフィルム™を採用しています。

食品衛生検査器 BACcT[®] S バクット・エス

省スペース設計で、事務机
ひとつ分ほどのスペースに
設置して利用できる、
設置型最小機種

食品工場などで初めて微生物検査を
おこなう方に最適な
食品衛生検査システムです。



- 検査備品類が25検体分あらかじめセットされており、これ1台あればすぐに検査が開始できます。食品工場などで初めて微生物検査をおこなう方に最適なセットです。
- 操作は簡単。検査経験のない方でも、汚染指標菌など食品の微生物検査が簡単かつ正確におこなえます。
- 製品・半製品・原料の検査はもとより、製造環境・使用器具・従業員の手指の衛生チェックまでおこなっていただけます。
- 省スペース設計で事務机ひとつ分ほどのスペースに設置して利用できる、設置型最小機種です。お客様の用途に合わせて自在なレイアウトが可能です。

セット構成

品 名 (器具類)	入 数
クールインキュベーター* (冷却機能付培養器)	1
ステライザー (蒸気殺菌器)	1
バランス[HL-200i] (電子天秤)	1
ホモジマッシャー (すり潰し器)	1
ホモジバッグサポート (袋立て)	1
マグニファイアー (ルーペ)	1
コロニービューアー	1
ダストシールド (粉じん除け)	1
ホモジバッグスタンド (組立式)	1
その他付属品	

品 名 (備品類)	入 数
サンプリングセット A (調理セット)	25セット
スポイト (ピペット)	100本
ホモジバッグ (サンプル袋)	25枚
デリューション P 45cc (滅菌リン酸緩衝液)	25本
デリューション P 9cc (滅菌リン酸緩衝液)	50本
シャーレ AC (一般生菌数測定用)	(10枚×5袋)×3
シャーレ CC (大腸菌群数測定用)	10枚×5袋
シャーレ廃棄袋	20枚

* BACcT Sは、クールインキュベーター No.001-C6の代わりにクールインキュベーター No.001-C5を搭載したBACcT SII タイプもご用意できます。

ペルチェ冷却方式を採用した小型/高性能の微生物検査用培養器を搭載



型 式	クールインキュベーター No.001-C6
外 形 寸 法	幅380×奥行370×高さ375mm
庫 内 寸 法	幅273×奥行150×高さ167mm
温 度 設 定 範 囲	5.0℃～45.0℃
温 度 分 布 精 度	±1.0℃ (35.0℃設定、無負荷、周囲温度25℃のとき)
加 熱 ・ 冷 却 器	セラミックヒーター、ペルチェ素子
電 源	交流100～240V、50/60Hz
使用周囲温度	10～30℃
消 費 電 力	85W
重 量	16kg

省エネ・コンパクト設計

消費電力の少ないペルチェ素子を用いた冷却機能を備えた微生物検査用培養器 (インキュベーター) です。表面に凹凸が少なく、コンパクトな設計なので設置場所を選びません。シート状培地なら最大180枚まで収納可能です。

冷却機能

冷却の場合、室温-15℃まで設定可能です。期限設定に欠かせない低温細菌やカビ・酵母の検査にも対応可能です。

使いやすい構造

棚板の着脱が可能なので庫内の清掃・洗浄が容易です。また、庫内が確認できる透明な内扉付きなので、外扉の開閉により庫内温度に大きな影響を与えません。シンプルな操作パネルで、設定の確認や変更が容易におこなえます。



軽量・コンパクト設計で、国内・国外を問わず
持ち運んでの使用が可能
携帯型食品衛生検査器

店舗・工場の巡回検査、
原料買付時の現地での品質チェック、
現地と国内での同一検査方法による
ダブルチェックにと、幅広い用途で
ご利用いただけます。



- 器具類がすべて1トランクに収まるように設計された、オールインワンタイプの食品微生物検査セットです。
計量・コンパクト設計なので、持ち運びが簡単で、国内の店舗・工場の巡回検査、大型設備の導入できない事業所での
ご利用はもちろん、海外への査察にも最適です。
- セットには検査備品類が25検体分あらかじめセットされており、すぐに検査を開始していただけます。
- 低温設定が可能なクールインキュベーター（冷却機能付培養器）の採用により、35℃では検査できないカビ・酵母の検査や
期限設定のための低温細菌の検査も簡単におこなえます。
- 分かりやすいマニュアル類の添付、ユーザーサポートの充実などにより、検査経験のない方でも、汚染指標菌など食品の
微生物検査が簡単かつ正確におこなえます。
- 製品・半製品・原料の検査はもとより、製造環境・使用器具・従業員の手指の衛生チェックまでおこなっていただけます。

セット構成

品 名 (器具類)	入 数
クールインキュベーター M (冷却機能付培養器)	1
ステライザー (蒸気殺菌器)	1
バランス[HL-200i] (電子天秤)	1
ホモジマッシャー (すり潰し器)	1
ホモジバッグサポート (袋立て)	1
マグニファイアー (ルーペ)	1
ホモジバッグスタンド (組立式)	1
その他付属品	

※トランクサイズ：幅605×奥行280×高さ330mm、重量：13.6kg

品 名 (備品類)	入 数
サンプリングセット A (調理セット)	25セット
スポイト (ピペット)	100本
ホモジバッグ (サンプル袋)	25枚
デリューション P 45cc (滅菌リン酸緩衝液)	25本
デリューション P 9cc (滅菌リン酸緩衝液)	50本
シャーレ AC (一般生菌数測定用)	(10枚×5袋)×3
シャーレ CC (大腸菌群数測定用)	10枚×5袋
シャーレ廃棄袋	20枚

ペルチェ冷却方式を採用した軽量 / 小型の微生物検査用培養器を搭載



型 式	クールインキュベーターM No.001-CM2
加 熱 方 式	熱伝導方式
外 形 寸 法	幅200×奥行210×高さ225mm
庫 内 寸 法	幅118×奥行92×高さ95mm
シャーレ培養可能枚数	最大60枚 (20枚×3段)
温 度 設 定 範 囲	5.0℃ ~ 45.0℃
温 度 分 布 精 度	±1.0℃ (35.0℃設定、無負荷、周囲温度25℃のとき)
加 熱 ・ 冷 却 器	セラミックヒーター、ペルチェ素子
電 源	交流100~240V、50/60Hz
使用周囲温度	10~40℃
消 費 電 力	70W
重 量	3.7kg

軽量・コンパクト設計

軽量・コンパクト設計になっており、持ち運んでの検査が可能です。
店舗・工場の巡回検査など、様々な用途でご利用いただけます。

冷却機能

小型・軽量ながらペルチェ素子を用いた冷却機能を備え、5℃までの
設定が可能です(室温20℃の場合)。
期限設定に欠かせない低温細菌やカビ・酵母の検査にも対応可能です。

フリー電源

ワイド入力電源(100V~240V AC)に対応し、さまざまな電源環境で
使用可能です。上記電圧であれば国内・海外を問わずご利用いた
できます。原料買付時の現地での品質チェックに、また現地と国内で
の同一検査方法によるダブルチェックにと、幅広い用途でご利用い
ただけます。

使いやすい構造

棚板の着脱が可能なので庫内の清掃・洗浄が容易です。また、シンプ
ルな操作パネルで、設定の確認と変更が容易におこなえます。
また、表面に凹凸が少なく、コンパクトな設計なので設置場所を選びません。

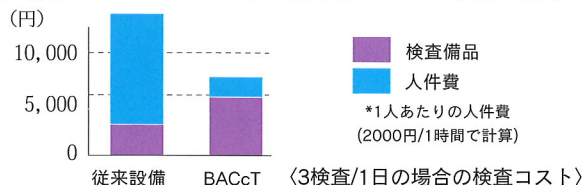
自主検査ゼロからのスタート! BACcT[®] (バクット)なら簡単です!

1. 導入しやすく、導入後すぐに検査が開始できます

自主検査のスタート。できるだけ経費を抑えたいものです。
BACcTなら、従来設備に比べて約1/3~1/6のコストで導入できます。
専用の検査室、水道、ガス工事などの付帯設備の工事也不要です。
また、導入から検査体制の立ち上がりまでの期間が大きく短縮できます。

3. 検査の費用負担が軽減

微生物検査コストでもっとも大きな割合を占めるのは人件費でした。



5. 自主検査の必要性

衛生管理の推進や新商品のデータ取り、クレーム・事故処理などには迅速な対応が要求されます。
自社ですぐに検査が開始できるBACcTなら、「現状把握(検査)→対策→検証(検査)→完了(報告など)」
といった一連の処理が効果的にすばやくこなえます。

また、平成15年の食品衛生法の改正により、その第3条に「食品事業者は、～(中略)～販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。」と、自主衛生検査を推進する条文が追加されました。このことから微生物検査のニーズはますます高まっていると言えます。

*従来設備とは、食品衛生検査指針等に準じた微生物検査のための設備です。

*この資料の各データは、弊社が試算した標準的なものであり、お客様の使用環境により異なる場合があります。

2. 作業時間が従来の1/3以下

例) 1日3検査をおこなうと(一般生菌数・大腸菌群数・黄色ブドウ球菌)

従来設備	使用器具・培地の調製と滅菌など (2時間～)	試料調製、分注 (25分/1検体)	使用済み器具類の洗浄・培地の滅菌・廃棄など(30分～)
BACcT	① 試料調製、分注 (10分/1検体)	② ① 消耗品の準備など(約10分) ② 使用済み培地の殺菌・廃棄など(約10分)	

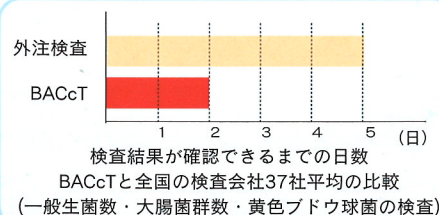
*従来法では対応しにくかった始業直後・終業間際の時間帯でも検査が簡単です。

4. 検査未経験者でも操作が簡単

微生物検査には経験と専門知識が必要でした。
簡単操作のBACcTなら、検査初心者でも安心です。

誰でも扱えるということは、

- 既存のスタッフで検査が可能
- 製造スタッフの教育ツールとしても活用できる
- 複数人が操作を覚えれば、個人への負担が少なく、途切れない検査体制が確立できる



安心のユーザーサポート

- 微生物検査が初めての方にも分かりやすい操作マニュアルをご用意しています。
- 導入の際にはサービスマンがお伺いし、操作方法を確実にご指導いたします。
- 導入後も定期的にお伺いし、操作方法の確認や器具類のメンテナンスなど安心してお使いいただくためのユーザーサポートを実施しています。
- 衛生講習会なども随時実施しています。
- 機器類には3年間の長期保証がついています。
- 「BACcTお客様相談窓口(0120-8910-46)」を設置し、BACcTの操作方法や食品の検査・衛生に関する疑問・質問などをお受けしています。

創業明治10年(1877年)

NBT 日本細菌検査株式会社
SINCE 1877 NIPPON BACTERIAL TEST Co., Ltd.
URL <http://www.bacct.com>

本社: 〒532-0005 大阪市淀川区三国本町2-13-59
東京支店: 〒134-0084 東京都江戸川区東葛西5-27-2 アゴラビルディング3F
仙台営業所: 〒981-8004 仙台市泉区旭丘堤2-18-16-102
名古屋営業所: 〒464-0801 名古屋市千種区星ヶ丘2-70-204
大阪営業所: 〒532-0005 大阪市淀川区三国本町2-13-59
広島営業所: 〒732-0057 広島市東区二葉の里1-1-68 広島パレスビル4F
福岡営業所: 〒812-0044 福岡市博多区千代3-2-1
工場: 〒532-0005 大阪市淀川区三国本町2-13-58
食品科学研究所: 〒532-0005 大阪市淀川区三国本町2-13-57

TEL (06) 6395-3731 (代) FAX (06) 6395-3737
TEL (03) 5878-8910 (代) FAX (03) 5878-8911
TEL (022) 219-2263 (代) FAX (022) 219-2269
TEL (052) 783-6200 (代) FAX (052) 783-6202
TEL (06) 6395-3733 (代) FAX (06) 6395-2051
TEL (082) 262-4547 (代) FAX (082) 262-4573
TEL (092) 631-4141 (代) FAX (092) 651-0748
TEL (06) 6395-3651 (代) FAX (06) 6396-1789
TEL (06) 6395-3736 (代) FAX (06) 6150-3672



この印刷物は環境にやさしい大豆インキ及び一部クリーンエネルギーを使用して生産しております。



この印刷物は、ESPAのシルバースタンプに適合した地球環境にやさしい印刷方法で作成されています。ESPA:環境保護印刷推進協議会 <http://www.espa.com>

2011年6月