

プレスリリース

食品衛生現場での細菌検査を迅速化する抗原検査技術を開発

検査の迅速化・簡易化により、食中毒防止やフードロス削減に貢献

2025年10月7日
旭化成株式会社

旭化成株式会社(本社:東京都千代田区、社長:工藤 幸四郎、以下「当社」)は、このたび、食品衛生現場での細菌検査を迅速化する抗原検査技術を開発し、迅速細菌検査キット「BacNavi™(バクナビ)(総菌用)」の提供を開始しました。

なお、本技術について、10月15日(水)～17日(金)に東京ビッグサイトで開催される食品産業の展示会「FOOD展2025」に出展いたします。



迅速細菌検査キット詳細

<https://www.asahi-kasei.co.jp/rd/bacnavi/> □

1. 食品衛生現場における課題

全世界において、食中毒の罹患者は年間約6億人、それによる生産性低下や医療費等の経済損失は年間で約10兆円以上※と、細菌による健康被害やフードロスが大きな課題となっています。日本では2021年の食品衛生法改正により、食品のサプライチェーン全体を通じた衛生管理が義務づけられました。

食品業界では、衛生管理のため、食品工場、調理施設、小売店、飲食店などサプライチェーンのそれぞれの段階で、定期的に細菌検査が行われています。

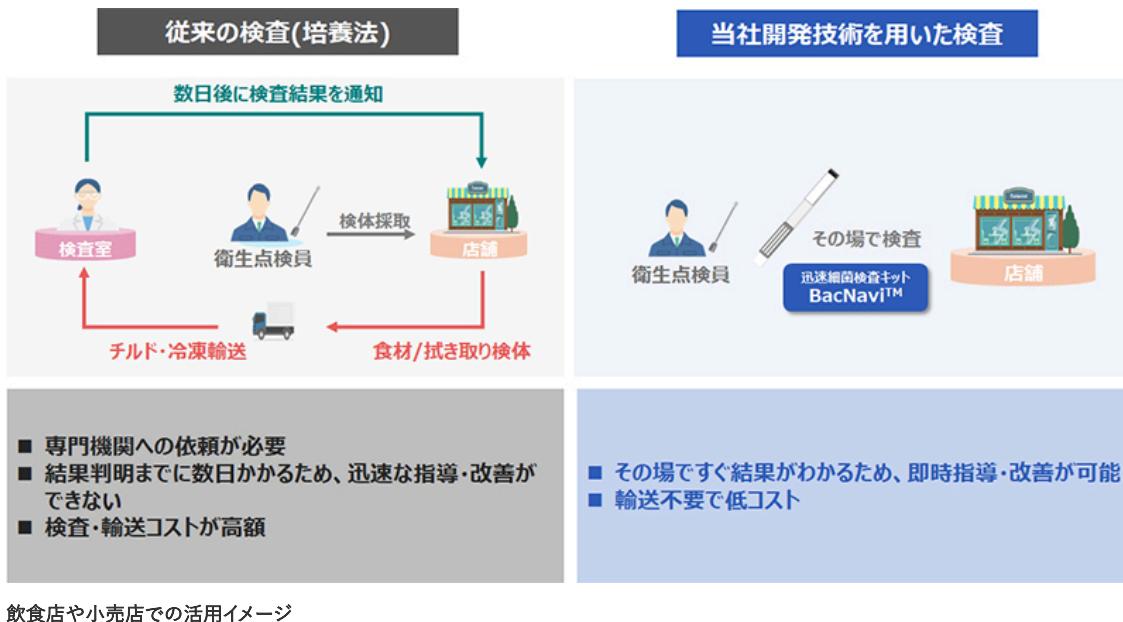
これまで一般的な細菌検査では、検体に含まれる細菌を専門家が培養して検査する「培養法」が用いられてきましたが、結果が分かるまでに数日かかることが課題でした。

※ 出典:https://www.who.int/health-topics/food-safety#tab=tab_1 □

2. 今回の技術について

当社では、ヘルスケア領域での感染症診断を目的とした細菌検査技術の研究を進めてきたことから、幅広い細菌種に対する抗体ラインアップおよび多種多様な検体に適応できる検査キット化ノウハウを有しています。

今回、これらの技術を応用し、製造環境や食材中の総菌(種類を問わない細菌の総量)を検出できる当社独自の検査技術を開発しました。本技術を用いることで、専門知識や特別な設備がなくても、検体中の総菌を30分で簡単に検出でき、衛生状態を迅速に把握する事が可能になります。検査結果がすぐに分かるため、衛生状態が悪かった場合、即時に原因究明や対策に取り組むことができます。



このたび、本技術を活用した迅速細菌抗原検査キット「BacNavi™(総菌用)」を開発しました。食品工場・調理施設・小売店・飲食店などの衛生検査での活用を想定しており、調理環境の検査、食材スクリーニング検査のどちらにも利用可能です。

本技術により、食品衛生現場における細菌検査を迅速化・簡便化し、食中毒防止やフードロス削減に貢献することを目指し、当社での販売とともに、他社への技術ライセンス提供も検討していきます。



想定される活用シーン

3. 展示会出展について

本技術の詳細について、10月15日(水)～17日(金)に東京ビッグサイトで開催される食品産業の複合展示会「FOOD展2025」内「フードセーフティジャパン2025(食品安全・衛生対策資材展)」に出展いたします。

会期 : 2025年10月15日(水)～17日(金)10:00～17:00

会場 : 東京ビッグサイト 東4ホール

当社ブース : E-11

展示会公式サイト : <https://www.food-exhibition.info/fsj/>

当社は、「変わる未来のはじまりを。」を研究開発の理念に掲げ、無形資産を生み出し、その価値を社会に提供することを通じて、人と地球のよりよい未来の実現を目指してまいります。

ご参考

当社の細菌検査技術の応用例

乳牛の乳房炎原因菌を迅速に検出する技術を開発、ライセンス提供を開始(2025年8月26日)

<https://www.asahi-kasei.com/jp/news/2025/ze250826.html>

以上



ニュース一覧へ