高い除菌効果の洗浄除菌水

電解次亜塩素酸水は、幅広い細菌・ウイルスなどに有効です。

さまざまな用途に

- 病院・老健施設等での手洗い、洗浄、清掃
- 学校や幼稚園など人の集まる場所に
- おもちゃや遊具の洗浄・除菌・消臭に
- スーパーマーケットのバックヤードに
- レストランや厨房、給食センターに
- お弁当、お総菜など食品加工現場に
- 生野菜やフルーツの殺菌に（食品添加物の「殺菌料」として認可）
- 精肉・鮮魚の加工に
- フキンや調理器具の洗浄・除菌・消臭に
- トイレや浴室、手すりやドアノブの洗浄・除菌・消臭に

次亜塩素酸水の特徴

- 残留性が低いので塩素臭がほとんど残りません。
- 次亜塩素酸ナトリウムのような希釈の手間がいらず、水道水と同じようにジャバジャバ使うことができます。

製品の特長

- センサーに手をかざすだけの「簡単操作」
- 大量の「除菌水」を“ジャバジャバ使える
- 「定量吐水」も“吐水ボタン”でワンタッチ
- さまざまな設置環境に対応（壁掛け、据え置き）

※設置イメージ

改正食品衛生法によって、2020年から HACCPよる衛生管理が義務化。

HACCP

HACCP（ハサップ）とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようする衛生管理の手法です。食中毒事故の約90%は“細菌やウイルス”が原因です。

➡ 最優先課題である“生物的危害要因”への対策に「次亜塩素酸水」を活用しよう！

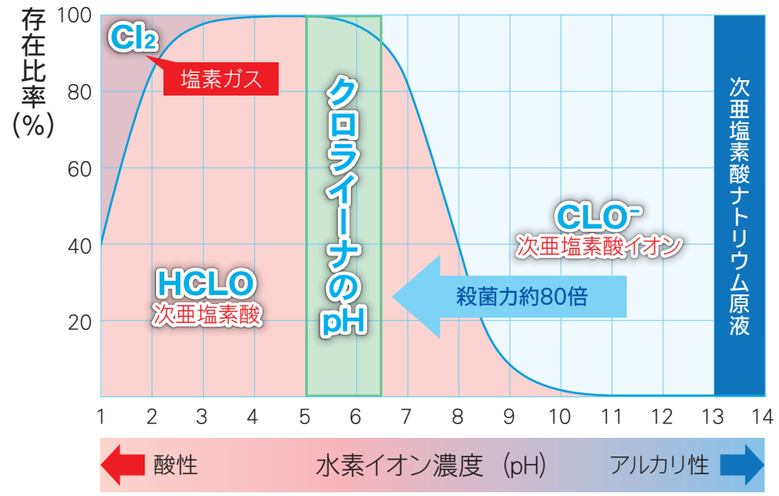
「食品添加物指定（電解次亜塩素酸水）」だから“食材”にも“安心”して使えます！

クロライーナで生成される次亜塩素酸水の主成分“次亜塩素酸（HCLO）”は、次亜塩素酸ナトリウムの主成分である“次亜塩素酸イオン（CLO^-）”の80倍の殺菌力があるため、低い塩素濃度でも高い殺菌力を発揮します。よって、低濃度での使用が可能で、味やにおいがほとんどなく、保護メガネやマスク、手袋などの保護具なしに使用が可能です。

また、「微酸性電解水」は以下の安全性試験において良好な成績を得ております。

- 急性経口毒性
- 皮膚累積刺激
- 眼刺激性
- 変異原性試験
- 亜急性毒性
- トリハロメタン生成試験

pHと次亜塩素酸の存在形態



次亜塩素酸水と次亜塩素酸ナトリウムの殺菌活性

微生物		次亜塩素酸水（40ppm）	次亜塩素酸ナトリウム（1,000ppm）
グラム陽性菌	黄色ブドウ球菌（*Staphylococcus aureus*）	＜5秒	＜5秒
	MRSA（メチシリン耐性黄色ブドウ球菌）	＜10秒	＜10秒
	結核菌（*Mycobacterium tuberculosis*）	＜2.5分	＜30分
	セレウス菌（*Bacillus cereus*）	＜5分	＜5分
グラム陰性菌	緑膿菌（*Pseudomonas aeruginosa*）	＜5秒	＜5秒
	大腸菌（*O157 : H7*）	＜10秒	＜10秒
	サルモネラ菌（*Salmonella typhi*）	＜10秒	＜10秒
	腸炎ビブリオ菌（*Vibrio parahaemolyticus*）	＜10秒	＜10秒
ウイルス	インフルエンザウイルス	＜5秒	＜5秒
	エンテロウイルス	＜5秒	＜5秒
	ヘルペスウイルス	＜5秒	＜5秒
真菌	カンジダ（*Candida albicans*）	＜15秒	＜15秒
	黒カビ（*Aspergillus niger*）	＜5分	× 120分

出展：（一社）日本電解水協会資料による