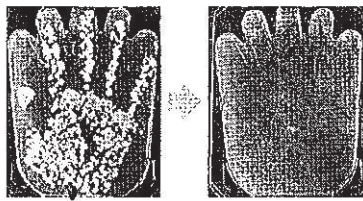


殺菌活性・塩素臭が発生し、臭いやサビが問題に。
 [HClO] 微酸性: HClOが主体で、低い塩素濃度でも十分な殺菌効果。
 [ClO] アルカリ性: 殺菌効果を高めるため高濃度使用し、臭いが問題に。



手洗い前(左)と水道水
30秒+コア・クリン水
15秒の手(右)

同社の樋口寛氏は「これから冬季に向けて、ノロウイルスやO157などへの抵抗力が弱い子供たちの衛生管理のために、この電解水が果たす役割は大きい」と話す。学校給食の調理場に、また子供たちの手洗い環境の整備に、より安全・低コストで環境にも優しい電解水だ。

は、食品の1次汚染や2次汚染などの細菌による汚染を、水洗いで

より安全・低コストの電解水 給食の衛生管理に寄与

ここで注目された。劣悪な衛生環境下における隊員の活動でも感染者が出なかったという。

次亜塩素酸水の使用 大量調理で明文化 (株)イースタンエンジニアリングが販売する微酸性電解水生成装置「コア・クリーン」で生成する電解水「微酸性次亜塩素酸水(コア・クリン水)」は、食品の1次汚染や2次汚染などの細菌による汚染を、水洗いで

未然に防ぐ。従来、衛生管理に欠か

せないのは「次亜塩素酸

ナトリウム」とされてき

たが、平成14年には「次

亜塩素酸水」が人の健康

を損なう恐れがないこと

通常、除菌水と同じ除菌効果を得るために「次亜塩素酸ナトリウム」は高濃度(200ppm)電解水生成装置を使用したことで注目された。劣悪な衛生環境下における隊員の活動でも感染者が出なかったという。

学校給食の調理において重要かつ課題である「衛生管理」。ノロウイルスやO157など、年間を通じて食中毒への対策には最大限の配慮がなされている。学校給食では生野菜の提供は行われていないが、果物は提供されており「洗浄」は大きな課題だろう。そこで、活躍してくれるのが、食品業界でトレンドになりつつある「次亜塩素酸水」だ。

「次亜塩素酸水」の活用

殺菌にも使用できるようになった。さらに、平成24年5月に厚生労働省が「大量調理施設衛生管理マニュアル」で「微酸性次亜塩素酸水」の使用を明文化。「次亜塩素酸ナトリウム」は、水道水で30秒洗浄+コア・クリン水で15秒洗浄した後の除菌力は明確だ。防災対策での登録も非常時にも貢献

Eastern 微酸性次亜塩素酸水で調理場の衛生管理

コア・クリーン

食材の洗浄 手洗い 清掃

除菌・殺菌の水

O-157やノロウイルスなどの対策に

コア・クリーンは、厚生労働省から食品添加物殺菌料として認められた成分規格の微酸性次亜塩素酸水の生成装置です。

兼食衛第0327004号 平成14年3月27日



微酸性次亜塩素酸水生成装置 KOVA CLEAN

生成量4ℓ/分と2.5ℓ/分の2タイプございます。

手指洗浄



水道水で30秒洗浄



流水洗浄



コアクリーン水で15秒洗浄

低濃度で強力除菌

コア・クリーンの洗浄除菌水は一般的な薬剤の次亜塩素酸ナトリウムより約18倍の除菌効果があり、医師から推奨されています。

販売元

株式会社イースタンエンジニアリング
 マイクロ・トーク・システムズ株式会社

〒101-0033 東京都千代田区神田岩本町1番地5 清水ビル

<http://www.eastern-engineering.co.jp>

<http://www.micro-talk-systems.co.jp>

TEL:03-5294-0411 FAX:03-5296-0485