

“感染予防・食中毒” 対策

一度発生すれば取り返しはつかない！！

アルコールでは殺菌できないウイルスに「**除菌ダ！**」

食材の洗浄、調理器具、テーブル、手すり、トイレ・洗面所など幅広い利用で安全！

ノロウイルス・0-157などなどに！世界特許申請中の次世代次亜塩素酸水。

除菌ダ！

は物流行程から食品工場、病院、介護施設まで幅広い分野で徹底した衛生管理を実現します。



医療の現場で



調理室で



待合室で



食品加工現場で



公共施設で



ペットにも



幼児器具にも

店内で噴霧し浮遊菌・落下菌を殺菌！
お客様にウイルス対策をアピール！
安全・安心な環境を提供。



【食材を洗浄】
食材全体を浸漬し、約2～3分
バブリング(揺り動かす)により、
より確かに短時間で洗浄。
脱色せず安全でそのままの色を
お客様に！



【調理器具を洗浄】
使用前、使用後にスプレーで、
シュシュと吹きかけ1分ほど
放置しフキンなどでふき取る。
(特にふき取ることも無い)



■ 代表的な消毒液との抗菌性の比較



「除菌ダ！」の利用シーンによる使用量と費用例

■ 感染予防には浮遊菌への対応が最も有効。

事例としては大手店舗で霧化器を使用し感染予防。

霧化器を使って空間除菌！



【消費量の参考値】500ppmを使用した場合。
霧化器を1時間あたり300mlの設定で24時間利用の場合。
1日あたりの消費量は7.2ℓとなります。(約30畳)
使用の際の希釈を25倍の20ppmと考えると、
1ℓあたり34円
・1日あたりの費用は約245円。
量が多い場合は500ppmをご使用頂く事により割安となります。

■ テーブルなどスプレーボトルの利用。一つの作業を終えると一度スプレーし殺菌。



【消費量の参考値】200ppmを使用した場合。
1日一人300mlのスプレーボトルを使用し使用の際の希釈を
2.5倍の80ppmとすると、1ℓあたり180円
・300ml 1本あたりの費用は54円となります。
※スプレーボトルの利用としては通常50～60ppmですが除菌力強化のため80ppmで、算出。

詳しくは担当営業にお問い合わせください。