

8 | 油やカビの原因等の有機物を除去、水回りでも使用できる

ニュウルは付着した油を浮き出させる性質がある他、細菌の細胞壁や細胞膜を破壊する効果があるのでウイルスやカビ、ヌメリの原因を除去できます。その為、カビが好む水気の多いシンク周りでも使用が可能です。

■従来の次亜塩素酸の場合

タンパク質が多い現場で直接使用しても次亜塩素酸ナトリウムは分解され、高濃度の次亜塩素酸ナトリウムでも細菌を分解(殺菌)まで至らないことになります。

(国立医薬品食品衛生研究所のノロウイルスの不活性化試験調査結果表を参照)

ノロウイルスの不活性化試験結果 判定A:十分な効果あり B:効果あり C:効果なし

負荷剤(肉エキス) 汚れ(有機物)油分がある条件下での試験結果	殺菌の評価		
	ウイルス液:消毒液 1:1の場合	ウイルス液:消毒液 1:10の場合	
	30秒	1分	3分
次亜塩素酸ナトリウム500ppm	A	A	A
次亜塩素酸ナトリウム1000ppm	C	C	C
次亜塩素酸ナトリウム300ppm以下	C	C	C

平成27年度ノロウイルス不活性化試験「国立医薬品食品衛生研究所」資料より抜粋

■ニュウルの場合

タンパク質が多い場所に直接次亜塩素酸を使用しても、殺菌効果が得られない結果となっています。

それに対し、ニュウルはタンパク質や油分の付着した場所で使用しても次亜塩素酸の殺菌効果が発揮されます。実際、魚を調理したまな板に次亜塩素酸200ppmとニュウルを噴霧した殺菌試験を行い、ニュウルの殺菌効果が実証されました。(試験検査成績表を参照)

ノロウイルスの不活性化試験結果 判定A:十分な効果あり B:効果あり C:効果なし

試験検査成績	魚調理・まな板		
	一般生菌数	試験検査方法	
魚調理後のみな板(噴霧していない状態)	2900cfu	標準平板培養法	
他社製品次亜塩素酸製剤 200ppm	2800cfu	標準平板培養法	
ニュウル 200ppm	300cfu未満	標準平板培養法	

浜松市薬剤師会浜松環境衛生研究所 試験結果

9 | 改正食品衛生法における大量調理施設衛生管理マニュアル、 コードックス HACCPに基づく衛生管理でだれでも活用しやすい

■希釈の必要が無く、大量調理施設衛生管理マニュアルの定める適性希釈濃度が維持できます。

- ・さまざまな状況に適性濃度すぐ対応できます。
- ・どなたでもプロのクオリティで作業することで衛生環境を維持できます。
- ・食品添加物としての安全性によって作業に従事される方の二次感染のリスクも減らせます。

■場所を問わず使用できる為、衛生管理計画書等の記録もつけやすいです。



広い範囲と様々な使用例

- 幼稚園、保育園、介護施設
- トイレ、風呂、その他の洗浄・除菌
- 厨房・台所の調理器具、冷蔵・冷凍庫の洗浄・除菌

ウイルスは、人を介して現場へ持ち込まれます。

トイレ → ドアノブ → 手すり → 廉房機器 → 調理道具



このルートを
洗浄・除菌



食品添加物殺菌料

販売元 株式会社ハイミクス HIMIX

静岡県磐田市海老塚 1043 TEL/FAX 0538-38-9337

✉ mizumonogatari@nifty.com

※ボトル、パッケージは予告なく変更する場合がございます。

《認可》製造所 株式会社ハイミクス 長森営業所

静岡県磐田市長森 105
TEL 0538-31-8117 FAX 0538-38-9337

アルコールでは不活性化が難しいウイルスや菌に対応

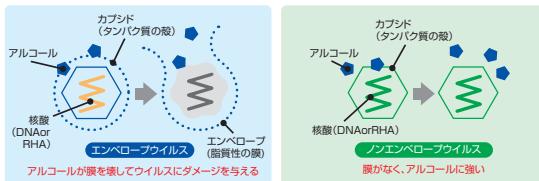
食品添加物殺菌料でどなたでも安心して使えます。(軽減税率適応)

ニュウルの特徴

- ① アルコールでは効かない**菌、ウイルス**に効く。
- ② **瞬間殺菌・消臭**ができる。
- ③ 食品(生野菜から最終食品)に**直接使って安全**。
- ④ 開封後、**塩素濃度を長期間維持できる**。
- ⑤ 漂白(色抜け)の心配、ステンレス等の**サビもほとんどない**。
- ⑥ 塩素臭が少ない。手荒れが起こりにくい。
- ⑦ 引火性がないため**安全に使用できる**。
- ⑧ 油やカビの原因等の**有機物**を除去、水回りでも**使用できる**。
- ⑨ 改正食品衛生法における大量調理施設衛生管理マニュアル、コーデックスHACCPに基づく衛生管理で**だれでも活用しやすい**。



1 アルコールでは効かない菌、ウイルスに効く



ウイルスはその構造からエンベローブ(脂質性の膜)のあるウイルスと無いウイルスに分けられます。エンベローブがあるものをエンベローブウイルス、エンベローブが無いものをノンエンベローブウイルスと呼びます。

アルコールが膜を壊す働きをすることから、エンベローブウイルスはアルコール消毒剤からダメージを受けやすいのに対し、ノンエンベローブウイルスはアルコールに強く、一般的なアルコール製剤が効きにくいウイルスです。ノンエンベローブウイルスが次亜塩素酸で除菌できる理由は、次亜塩素酸水が持つ有機物に触ると、溶液の分解と同時にウイルスの分解も行われるため除菌が可能なのです。

ニュウルの場合、食中毒事例の主要な原因となるウイルスや菌、ノロウイルス、ロタウイルス、アデノウイルス(プール熱)、芽胞菌(ウエルシュ菌、セレウス菌、ボツリヌス菌)などに対応できます。

2 瞬間殺菌・強力消臭ができる

ニュウルの場合、対象のウイルスや菌に触れた瞬間、不活性化され、水と塩になります。臭い成分を包んで隠したり、他の臭いでごまかさず、臭い成分そのものを分解し消臭します。抜群の消臭効果で環境省指定の8大悪臭などなかなか消せなかった気になる臭いを瞬間消臭します。

3 食品(生野菜から最終食品)に直接使って安全



▲食品の表面殺菌に。落下菌対策にも



▲添え物(バセリ、大葉)の浸漬殺菌にも



▲まな板表面をスプレー殺菌

食品添加物適合製品のため、反応後に有効成分が残らないので安心してお使いいただけます。さらに除菌した後は水と塩になるため、人や環境に非常に安全でお子様やお年寄り、妊婦の方がいらっしゃる場所などどこででも安心してお使いいただけます。濃度調整済みでいつでもすぐに使用できるので作業の効率化にも役立ちます。

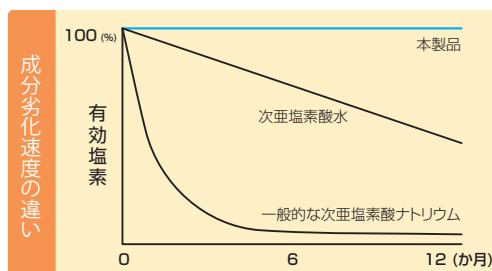
参考:静岡県中部保健所 食品衛生監視専門班より
『生食用野菜の衛生管理』解説動画 [Youtubeチャンネル]



4 開封後長期間、塩素濃度を維持できる

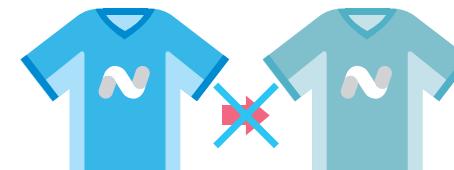
当製品は有効塩素濃度が安定しているため、常温での冷暗所保存で2年間の使用期限としています。別の容器に移し替えての使用においても、半年以上安定した性能を得られます。

また当製品は塩素が気化しにくく、非常に安定性が優れており、通常の塩素系商品に比べて経済的です。



5 金属を腐食しにくい、漂白性が少ない

ステンレスの腐食もほとんどなく、色柄物のユニフォームやカーペットの色抜けを起こしにくいので使用範囲が広がります。ニュウルは次亜塩素酸ナトリウム溶液でありながら金属腐食や漂白作用が少ない性質を持たせた特異な性質の次亜塩素酸ナトリウム溶液です。



6 塩素臭が少ない。手荒れが起こりにくい

ニュウルは通常の製品とは違い、スプレーしてもほとんど塩素臭が気にならないレベルで臭いもすぐ消えます。また、人体に危険がなく皮膚の弱い方や炎症などを起こしている部分に直接付着しても刺激もなく、人体への安全性が極めて高いため手荒れがほとんど起こりにくい製品です。

7 引火性がないため、安全に使用できる

火を使う場所や、その付近でも、引火性が無いから安心して備蓄保存可能です。