

## 食品の殺菌に使用出来る

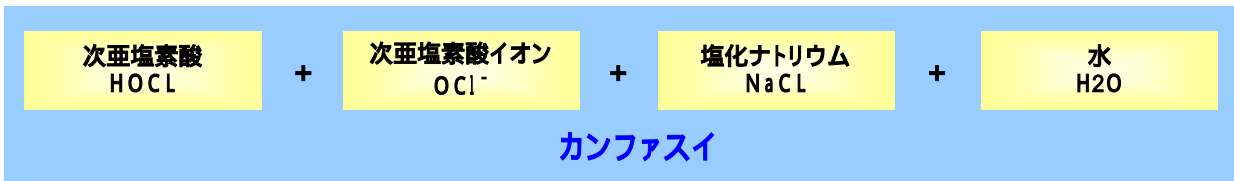
食品に添加できるのは、カンファシステム導入により生成されたカンファスイです。

## 新衛生殺菌・消臭水 カンファスイ

### 食の「安全・安心」を提供

#### カンファスイとは…

カンファ水は、厚生労働省が定めている食品添加物である、殺菌剤の「次亜塩素酸ナトリウム」と食品添加物の「希塩酸」を水で希釈混合させて生成するため「安心・安全」な除菌、消臭水です。PHも5.5～7.5で使用するため手荒れ等も少なくなり安心です。



### 食品の殺菌に使用できる

カンファスイは厚生労働省が定めている食品添加物である、殺菌剤の「次亜塩素酸ナトリウム」と食品添加物の「希塩酸」を水で希釈混合させて生成するため、食品の殺菌用としてご使用いただけます。なお、カンファスイは平成14年6月10日の食品衛生法一部改正により「次亜塩素酸水」として認可されました。

### HACCP方式に対応できる

工場の入り口から出口までの間における手指洗浄、器具洗浄、容器の洗浄、ラインの洗浄、パッケージフィルム of 殺菌、食材の殺菌、空間の殺菌などすべての衛生管理を必要とする場所に、カンファスイを供給することにより、充実した衛生環境を実現することができます。

### 強力な消臭効果を発揮します

消臭剤には多くの種類がありますが、中でも最も広く使用されているのが次亜塩素酸ナトリウム(NaCl)です。比較的安価で入手できる酸化剤で、使用実績が多く、後処理や二次公害の心配が少ない物質です。

次亜塩素酸ナトリウム(NaCl)が関与する反応機構は複雑で、消臭への途中経過の詳細を把握するのは困難ですが、消臭も殺菌と同じ原理ですから、殺菌力と同じように次亜塩素酸ナトリウムの消臭効果を数十倍に高めたものがカンファスイです。

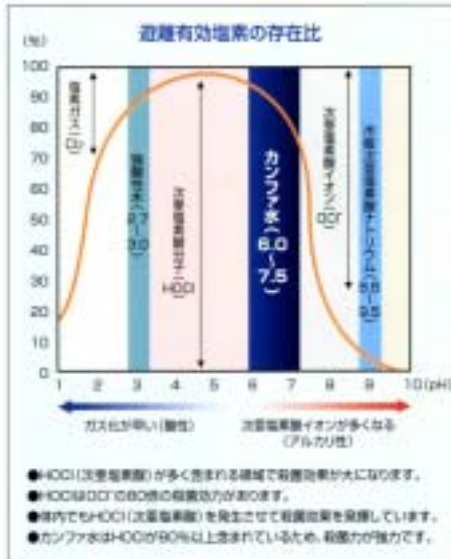
例えば、カンファスイはアンモニアをジクロラミンに換えて消臭します。



### カンファシステムの使用事業先

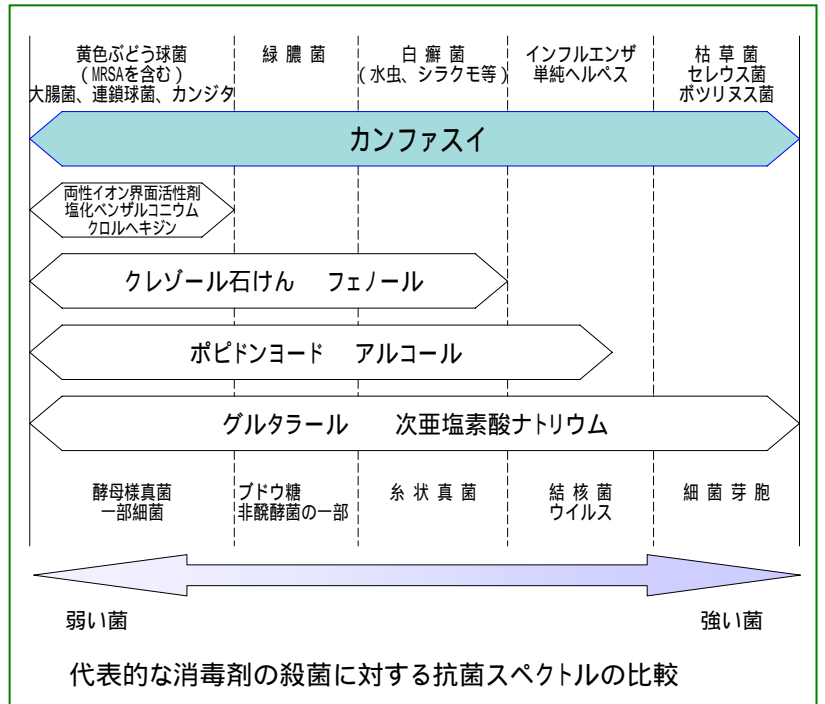
1. 食品製造加工工場
2. 屠場・食肉加工工場
3. 食鳥加工工場
4. 生野菜のカット加工工場
5. 水産加工工場
6. 給食・弁当・惣菜のセントラルキッチン
7. 学校給食施設 / 社内食堂
8. ホテル / 旅館 / 結婚式場の厨房
9. 乳業・乳製品工場
10. 洗ビン・ボトルキャップ洗浄工場
11. 飲料工場
12. 酪農・養豚・養鶏・洗卵工場
13. 鮮魚加工工場・魚市場
14. SM / SC / 百貨店のフードコート & バックヤード
15. ファミリーレストラン / 居酒屋などの厨房
16. 医療関連施設 / 老人福祉施設 / 介護施設
17. 動物病院

## 殺菌効果



- ・カンファスイ生成装置は、次亜塩素酸が強力な殺菌作用を發揮するPH5.5～PH7.5まで自在にコントロールできます。
- ・10 加温ごとに、殺菌力が約2.5倍ずつ増加します。

## 抗菌スペクトルが大



ノロウイルスはカンファスイで殺菌できます。(アルコールではできません)

## 利用用途