

食品添加物

**中性**

殺菌料

**安全な殺菌・消毒**



**T**  
**ジアミステイ**  
専用詰替スプレーボトル

この製品は、  
「ジアミステイ」専用スプレーボトルのため、他の薬剤や洗剤を入れてお使い  
できません。使用前、必ずよく振ってください。  
「ジアミステイ」を噴霧後、三月以内にて使い切ってください。  
「ジアミステイ」を噴霧後、直射日光の当たる場所や高温になる場所に置かず、  
「ジアミステイ」を噴霧後は、幼児の手の届かないところで保管すること  
を必ず守ってください。

株式会社安全環境研究所  
〒124-0014  
東京都葛飾区東四つ辻4-38-8  
03-3691-6751 03-6909-0854

# 3大食中毒の衛生対策が難しい理由



## 従来の食中毒菌と大きく違う特性と性質

### ■ ノロウイルス感染・食中毒リスク

- ・食品に少量付着で食中毒(100個前後)
- ・低温でも長期間生存(冷蔵冷凍庫内でも生存)
- ・乾燥状態でも長期間生存(水分活性神話の崩壊)
- ・症状のない感染者から汚染リスク(不顕性感染者)
- ・空气中をウイルスが浮遊し感染
- ・60°Cで短時間では生存
- ・耐酸性がある

厨房内に長期間生存

低温・乾燥でも長期間生存

### ■ カンピロバクター食中毒リスク

- ・食品に少量付着で食中毒(100個前後)
- ・低温でも長期間生存(冷蔵冷凍庫内でも生存)
- ・微好気性で酸素に弱い(新鮮だから安全ではない)
- ・流通鶏肉の60%以上に汚染の報告

付着しただけで食中毒

### ■ O-157食中毒リスク

- ・食品に少量付着で食中毒(100個前後)
- ・主に食品(牛肉、野菜、水など)に付着している
- ・食品中に長期間生存
- ・耐酸性がある

# 3大食中毒に対抗できる食中毒対策

## 【1】3大食中毒に殺菌効果がある殺菌剤

ノロウイルス  
1分で不活化

カンピロ  
1分で殺菌

O-157  
1分で殺菌

## 【2】3大食中毒に対抗できる

### HACCPレベルの衛生管理マニュアル



【1】殺菌剤と【2】マニュアルの両方が正しく運用されなければ3大食中毒は防げません

## 簡単！**ジアミスティ**<sup>®</sup>のHACCPレベルの3大食中毒対策

### 食品への2次汚染防止

- ・ 厨房内にウイルス・菌が常に存在すると考えた食中毒対策が必要
- ・ 調理中に、食品に触れる直前の器具はすべて消毒する

調理中の調理器具は  
洗浄して使用するため  
常に水で濡れている

洗浄後の濡れている  
調理器具の消毒が必要



調理中の器具の徹底消毒が重要！

濡れていても殺菌効果  
がある殺菌剤が必要

**ジアミスティ**<sup>®</sup>  
は、濡れていても  
殺菌効果がある



調理中に乾燥させて除菌は難しい！

### 食材に対して直接殺菌

- ・ 生食用食材の食中毒対策が必要
- ・ 食材に対して直接噴霧で殺菌をする



スプレー噴霧で簡単に殺菌できる殺菌剤が必要

### 浮遊ウイルス・落下菌の除去除菌

- ・ 浮遊ウイルス、落下菌による調理工程での2次汚染防止
- ・ 開放空間における食品の菌汚染防止、品質保持、鮮度保持



空間噴霧などが可能な殺菌剤が必要

# 食品添加物殺菌料(塩素系)はアルカリ性から

**中性**へ

独自の新技术希釈製法で可能になった中性領域

食品添加物殺菌料(次亜塩素酸ナトリウム製剤)製造条件

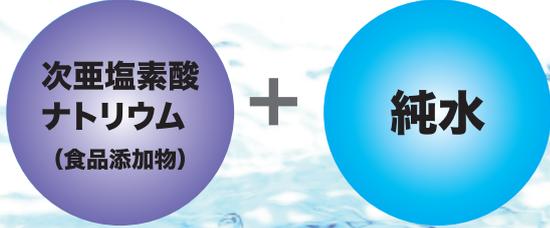
- ・次亜塩素酸ナトリウム(食添)と水だけで生成※
- ・添加物製造許可取得工場で製造

※厚生労働省食安基発0825001号

pH調整剤などの酸を添加すると

食品添加物殺菌料ではなく雑質になります。

強アルカリ性pH13



中性

アルカリ性

**ジアミステイ**

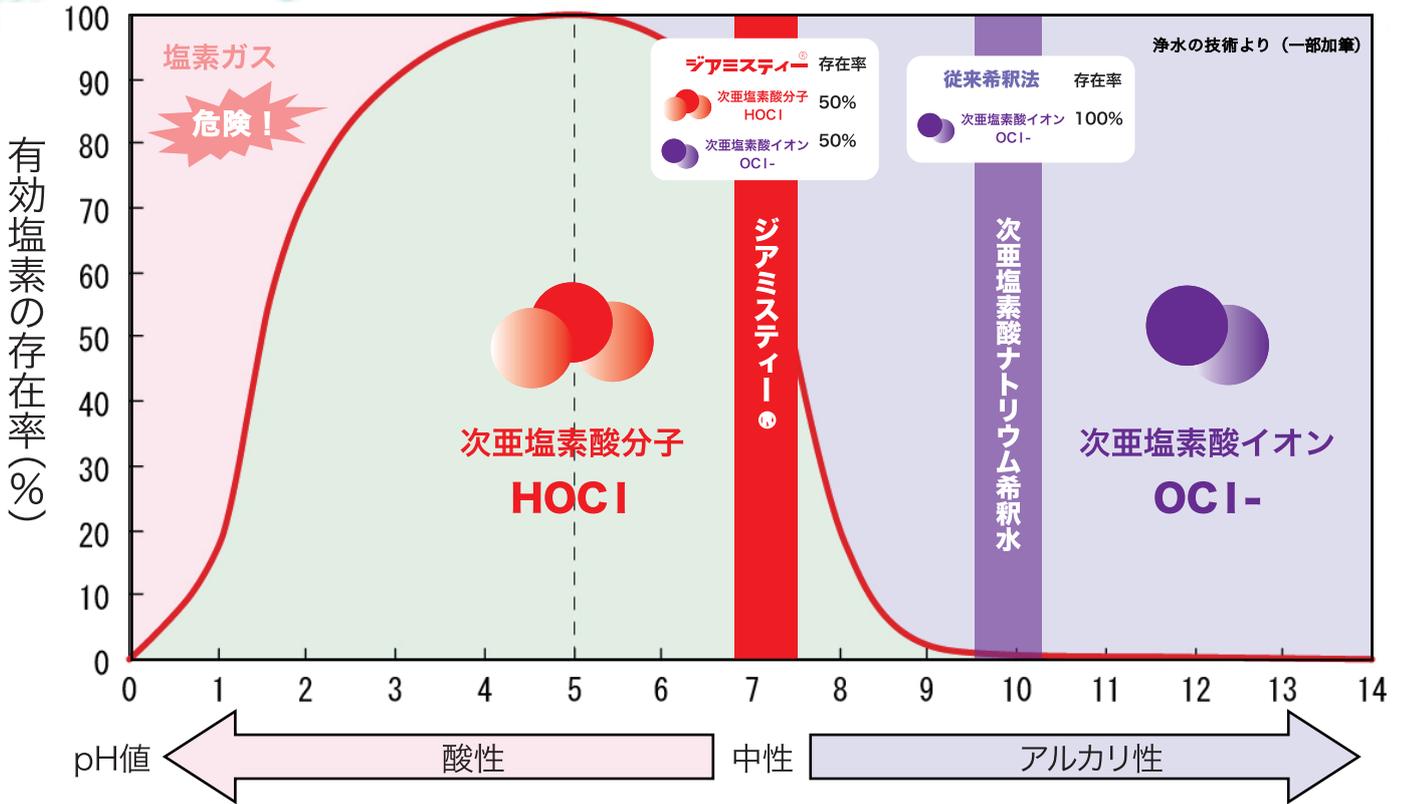
中性領域  
食品添加物  
殺菌料

**当社独自希釈製法**

pH調整剤無添加の希釈製法で中性領域へ  
新技术希釈製法により中性領域で安定生成  
有効塩素濃度 200ppm  
中性領域(pH7.4前後)

**従来希釈法**

水で希釈するだけ  
有効塩素濃度 200ppm  
アルカリ性(pH10)



次亜塩素酸ナトリウム水溶液は、pHにより殺菌成分が違います。中性より酸性側では、次亜塩素酸分子に変化しアルカリ性では、次亜塩素酸イオンに変化します。

**次亜塩素酸の特長**

酸性

次亜塩素酸分子  
HOCl

殺菌スピード ◎ 早い  
殺菌力 ◎ 強い  
洗浄効果 × なし

次亜塩素酸イオン  
OCl-

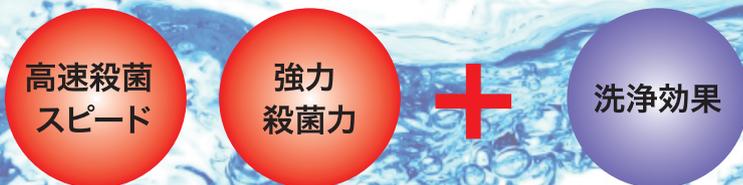
殺菌スピード ▲ 遅い  
殺菌力 ▲ 弱い  
洗浄効果 ○ ある

次亜塩素酸分子・次亜塩素酸イオンの殺菌能力・洗浄力比較

# 唯一 **中性** である **ジアミステイ**<sup>®</sup> の特長と安全性

**中性** では、次亜塩素酸分子とイオンが両方存在する

## ジアミステイ<sup>®</sup>



## ハイブリッド殺菌料

次亜塩素酸濃度200ppm 中性

**中性** になるとハイブリッド殺菌料に変化してスプレー噴霧で殺菌消毒が可能

### ハイブリッド中性殺菌料の特長

- ◎ 少量（スプレー噴霧）で殺菌消毒
- ◎ 水に濡れた器具でも殺菌消毒
- ◎ 有機物（食材）に対して殺菌消毒
- ◎ 油分や汚れに対しても殺菌洗浄効果
- ◎ 食材の品質保持効果
- ◎ 殺菌スピードが速い
- ◎ 殺菌力が強い



**中性** では、次亜塩素酸イオンが次々に次亜塩素酸分子へ変化、殺菌効果を連続的に発揮



反応速度（殺菌スピード）が速い次亜塩素酸分子は、すぐに殺菌し消滅します。中性では、次亜塩素酸分子とイオンが常に50%の比率を保とうとします。消滅した次亜塩素酸分子を補うかたちで、次亜塩素酸イオンが分子に変化します。殺菌効果の高い次亜塩素酸分子で連続的に殺菌効果を発揮します。

※弱酸性次亜水は次亜塩素酸分子だけなので、少量ではすぐに反応して殺菌効果が消失します。

**中性** なので、食材、器具、環境にやさしい安全安心な殺菌剤

**中性** なので、手荒れしません

### 金属腐食性試験 ※社内試験



ステンレスバット・スプーンに対して  
繰返し40回スプレー噴霧を実施

腐食性なし

### 生地変退色性試験 ※社内試験



綿、麻、毛、シルク、ポリエステル  
繰返し40回スプレー噴霧を実施

変退色性なし

素手で殺菌消毒作業をしても安心です



手荒れなし

# ジアミスティー<sup>®</sup> 殺菌効果検証試験

**+** 検査機関により効果検証済



## 1分で効果・・・VS カンピロ&O157 食中毒菌殺菌試験

- 主な食中毒ウイルス・菌を強力に1分で殺菌
- 芽胞菌(耐熱性)までも強力即効殺菌
- 頑固なカビ菌までも強力即効殺菌

### ■カンピロバクター&O-157 1分で検出限界検証

平成28年4月21日・試験検査成績書  
公益社団法人日本食品衛生協会 第AA15-13-07722号



## 1分で効果・・・VS ノロウイルス試験 ※

### ■ノロウイルス代替(ネコカリシウイルス) 1分で不活化

平成27年12月22日・試験報告書  
バイオメディカルサイエンス研究会試験番号 BNR27-21



※ノロウイルスは、代替ウイルスのネコカリシウイルスで不活化試験が行われます。

### ジアミスティー<sup>®</sup>の主な食中毒菌に対するの殺菌効果試験

食中毒菌	初期	1分後
大腸菌	$1.7 \times 10^5$	<10 (検出限界)
黄色ブドウ球菌	$1.2 \times 10^5$	<10 (検出限界)
サルモネラ	$1.6 \times 10^5$	<10 (検出限界)
腸炎ピブリオ	$1.9 \times 10^5$	<10 (検出限界)
芽胞菌	初期	3分後
枯草菌	$1.0 \times 10^5$	<10 (検出限界)
セレウス	$1.0 \times 10^5$	<10 (検出限界)
カビ	初期	5分後
黒こうじカビ	$1.3 \times 10^5$	<10 (検出限界)

検査機関：一般社団法人京都微生物研究所

※芽胞菌及びノロウイルスは、従来のアルコール製剤では効果が低いとされています。

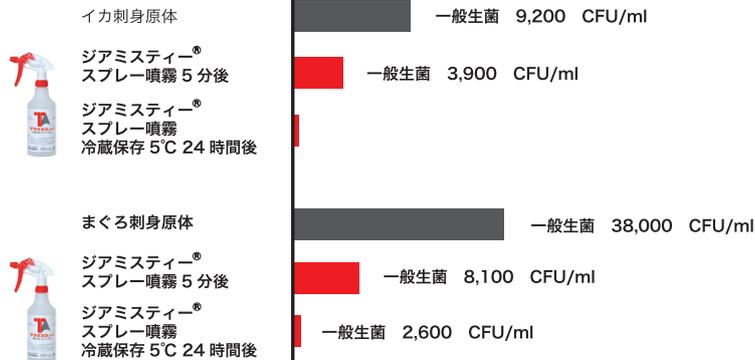
# ジアミスティー<sup>®</sup> 食材殺菌効果 & 品質保存効果検証試験 (社内試験)



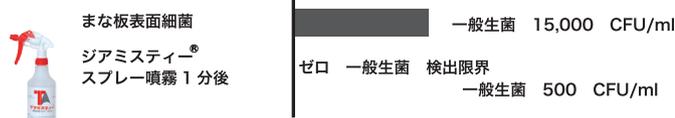
### ■カットレタスの殺菌効果保存試験



### ■刺身の殺菌効果保存試験



### ■まな板の殺菌消毒効果試験



残留有効塩素酸濃度 → ジアミスティー<sup>®</sup> 噴霧1分後 2mg/l 微量  
(まな板表面) 殺菌1分で残留性ほとんどなし水洗い不要

# ジアミスティー<sup>®</sup> 品質保持効果と鮮度保持効果

殺菌処理した大葉の鮮度保持効果

食材の鮮度保持効果

ジアミスティー<sup>®</sup>

+

超音波洗浄器

1分殺菌処理

密閉容器

冷蔵庫保存

7日目



水道水洗浄

密閉容器

冷蔵庫保存

7日目

※社内試験



残り野菜のカット断面に  
ジアミスティー<sup>®</sup>をたっぷり  
噴霧してポリ袋やラップで  
密閉して冷蔵庫保存するだけ

ジアミスティー<sup>®</sup>は、食材の殺菌だけではなく、品質保持効果と鮮度保持効果があります。

※葉物野菜全般、根菜類(大根、人参)、かぼちゃ、肉全般、鮮魚全般、刺身柵などでもお試しください。

ジアミスティー<sup>®</sup> + 超音波洗浄器

殺菌が難しい薬味も簡単殺菌



※大葉は10枚まとめて1分殺菌で完了

木の芽、万能ネギなど殺菌が難しい

薬味の殺菌が簡単にできます。

ジアミスティー<sup>®</sup> + 超音波洗霧化器

殺菌水ミストで、オープンエアの食品を守る



※3ミクロンの微細な殺菌水ミストで、食品の乾燥防止と鮮度保持ができます。

外気にさらされる食品を、落下菌や浮遊ウイルスから守ります。

ビュッフェ料理やショーケースにも最適です。

# 厨房にもHACCPレベルの衛生管理へ

～すでに多くのお客様が3大食中毒対策を始められています～



大手ホテルチェーン様

- ・ノロウイルス対策ができた
- ・手が荒れなくなった
- ・トイレの感染対策ができた



老舗天ぷらチェーン様

- ・ノロウイルス対策ができた
- ・その他の食中毒対策ができた
- ・手が荒れなくなった



お寿司チェーン様

- ・ノロウイルス対策ができた
- ・手が荒れなくなった
- ・鮮魚の品質保持ができた



大手老人施設様

- ・施設内消毒ができた
- ・空間除菌ができた
- ・嘔吐物処理後の消毒ができた

## 食品添加物殺菌料

# ジアミステイ<sup>®</sup>

- ・名称 次亜塩素酸ナトリウム製剤
- ・有効塩素濃度 200ppm 中性
- ・成分 次亜塩素酸ナトリウム 0.02wt%  
水 99.98wt%
- ・賞味期限 製造日より6か月(未開封時)
- ・容量 5L (W195mm×D190mm×H195mm)  
10L (W250mm×D250mm×H240mm)  
20L (W300mm×D300mm×H300mm)



バッグインボックスタイプ  
スプレー容器等の詰替えに便利な専用コック付



専用詰替スプレー

### 【使用用途】

- ・食品の調理過程における殺菌※(肉・魚・野菜・果実等)
- ・厨房内・調理器具・食器などの殺菌消毒

### 【使用基準】

※本剤は、ごまに使用してはなりません。

### 【使用上のご注意】

- ・使用用途以外に使用しないこと。
- ・直射日光にあたる場所に保管しないこと。
- ・高温になる場所に保管しないこと。
- ・幼児の手の届かないところで保管すること。
- ・飲み物ではありませんので、飲用しないこと。
- ・水で希釈しないこと。
- ・他の洗剤や薬剤と混合しないこと。
- ・有毒ガスが発生する危険性があるため、酸性の製品と混合・併用しないこと。
- ・換気の悪い場所での使用は避けること。
- ・スプレーボトルに小分けして使用する場合は、品名用途を明記して誤用を避けてください。
- ・目に入った場合は、すぐに水で洗い流してください。

### ■販売代理店

**EIHO** 株式会社 栄豊 SHIPPING 商事部

〒230-0051

神奈川県横浜市鶴見区鶴見中央5-4-10 ペルス・ベイサイド701

TEL. 045-507-0014 FAX. 045-507-0441

<http://www.eiho-ship.co.jp>



Safe Environment Laboratory Inc.

株式会社 安全環境研究所

〒125-0063

東京都葛飾区白鳥4-3-15

TEL03-6662-8630 FAX 03-6909-0654

<http://www.s-e-l.jp> mailto: info@s-e-l.co.jp