

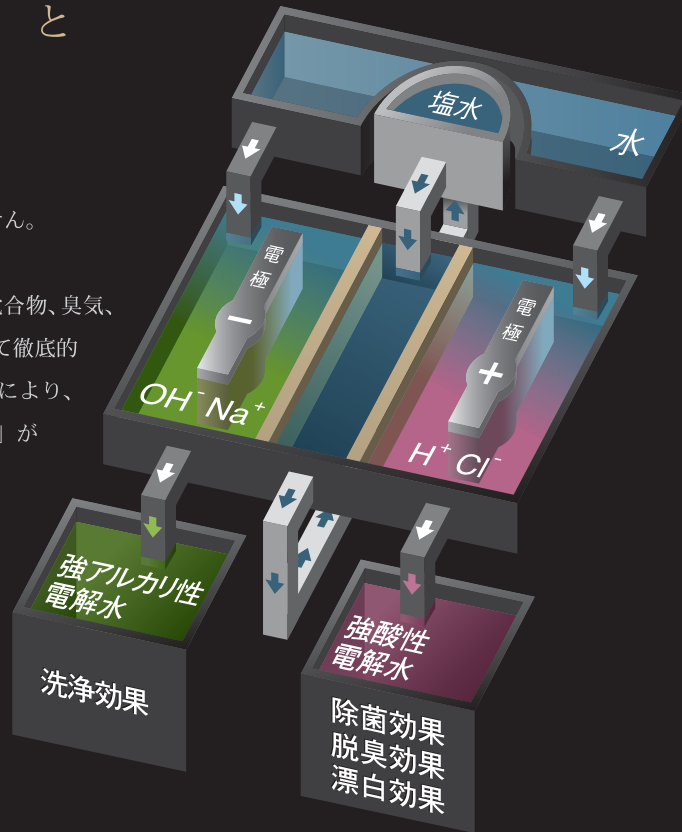
# 細菌への防衛力なら、「電解水」です。

細菌への対策として有効な手段が「電解水」です。  
 洗浄力の「アルカリ性電解水」。除菌力の「酸性電解水」。  
 電解水の二つのチカラが、細菌を除去した真の「清潔」を実現します。

電解水の生成に必要なのは、  
**「水」と「塩」と**  
**「電気」**だけ。

電解水の生成に特別な原料は必要ありません。  
 必要なのは「水」と「塩」と「電気」だけ。  
 水道水に含まれているカルキや有機塩素化合物、臭気、  
 チリ、ゴミ等を軟水器とフィルターを通して徹底的  
 に除去。この水と塩水を電気分解することにより、  
 「強アルカリ性電解水」と「強酸性電解水」が  
 生成されます。

マイナス (-) の電極側から洗浄力の高いpH約  
 12.0の強アルカリ性電解水と、プラス (+) の  
 電極側から除菌力の高いpH約3.0 (有効塩素濃  
 度20-70ppm) の強酸性電解水が生成されます。



[使用 pH 値]



洗浄&除菌。W効果の電解水。  
 汚れの中に潜む菌も、効果的に除去します。

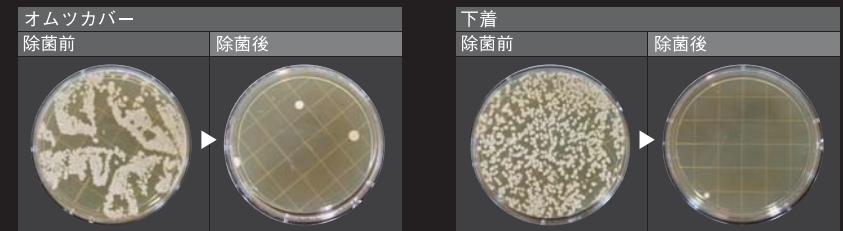
菌が汚れの中に潜んでいる場合、通常の除菌剤だけでは菌を覆っている汚れにガード  
 されてしまい、十分な除菌効果を発揮することができません。そこで、洗浄力&除菌力、  
 W効果の「電解水」。まず、「アルカリ性電解水」で、細菌の温床や臭いの元となるたん  
 ぱく質・油脂汚れを分解洗浄。その後、「酸性電解水」で菌を除去します。



食中毒や院内感染の対策に。

電解水を洗濯水として使用した際の除菌効果

強酸性電解水に含まれる次亜塩素酸が高い除菌効果を発揮し、洗濯しながら除菌します。



さまざまな脅威を招く病原菌を除菌

強酸性電解水が食中毒の原因となる大腸菌やサルモネラ菌、黄色ブドウ球菌、  
 腸炎ビブリオ菌などを分解します。

大腸菌	[食中毒]	リステリア菌	[食中毒]
大腸菌O-157	[食中毒]	サルモネラ菌	[食中毒]
黄色ブドウ球菌	[食中毒]	腸炎ビブリオ	[食中毒]
MRSA	[院内感染]	溶血性連鎖球菌	[院内感染]
セレウス菌	[食中毒]	赤色酵母	[水まわりの赤着色菌]
緑膿菌	[院内感染][眼疾患][下痢]		



# 病院・老人介護施設

老人保健施設利用者の平均年齢、81.9歳。※  
その暮らしを、

細菌・ウイルスのリスクから守るために。

※平成10年『老人保健施設調査の概況』（厚生労働省統計より）

年齢とともに低下する免疫力。  
補うのは、衛生力です。

腸管出血性大腸菌O-157やサルモネラなど、少数の菌でも感染・発症に至る感染型食中毒の集団発生が高齢者施設で多く見られます。高齢者は基礎疾患を持ち、あるいは免疫力が低下している方が多いために、どうしても感染の危険性が高くなることが否めません。そこで、電解水。衣類やシーツの洗濯をはじめ、食器・食材、介護用具、来訪者・職員の手指洗浄まで、生活空間としての施設全体を電解水の衛生力がカバーします。しかも、既存の消毒液などのような「薬液」でないために高齢者施設でも安心して使用できます。

ノロウイルス対策にも。

平成18年の食中毒患者数39026人のうち27616人はノロウイルスによるもの\*1。いまやノロウイルス対策は環境衛生の最重要事項といっても過言ではありません。このノロウイルスを失活化させる手段として、エタノール（消毒用アルコール）や逆性石鹼の使用はほとんど効果がないとされています。一方、有効なものとして厚生労働省から推奨されているのが「次亜塩素酸ナトリウム」\*2。そして、酸性電解水にも塩素が「次亜塩素酸」という形で含まれています。酸性電解水は次亜塩素酸を主成分としており、同じ塩素濃度であれば、次亜塩素酸ナトリウム水溶液よりも強い除菌効果を示します。「水」・「塩」・「電気」で作られた酸性電解水を、ノロウイルス対策の一環としてお役立てください。

\*1：厚生労働省統計より \*2：厚生労働省「ノロウイルスに関するQ&A」



# 病院

トイレの洗浄に



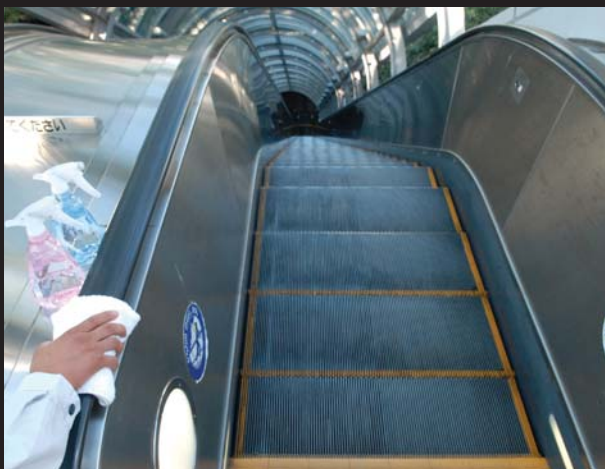
手すりの洗浄に



テーブルの洗浄に



エスカレーターの洗浄に



エレベーターの洗浄に



廊下の洗浄に



# 老人介護施設

野菜の洗浄に



洗濯用水に



車椅子の洗浄に



介護用品の洗浄に





厨房拭き取り検査(当社データ) ※一般生菌は10,001以上で不良。大腸菌群は101以上で不良。黄色ブドウ球菌は陽性で不良。



検査結果	前	後
一般生菌	4,200	140
大腸菌群	460	10
黄色ブドウ球菌	陰性	陰性
判定	不良	良

検査方法  
アルカリ性電解水で30秒すすぎ  
⇒酸性電解水で30秒すすぎ



検査結果	前	後
一般生菌	23,000	230
大腸菌群	4,800	<10
黄色ブドウ球菌	陰性	陰性
判定	不良	良

検査方法  
酸性:アルカリ性=1:1の混合水を噴霧  
後、ガーゼで拭き取り



検査結果	前	後
一般生菌	260,000	310
大腸菌群	20	<10
黄色ブドウ球菌	陰性	陰性
判定	不良	良

検査方法  
アルカリ性電解水で30秒すすぎ  
⇒酸性電解水で30秒すすぎ



検査結果	前	後
一般生菌	1,500	<100
大腸菌群	<10	<10
黄色ブドウ球菌	陰性	陰性
判定	不良	良

検査方法  
アルカリ性電解水で30秒すすぎ  
⇒酸性電解水で30秒すすぎ

野菜除菌試験(当社データ) ※水道水に30分浸した後の菌数と酸性電解水に30分浸した後の菌数比較

種別	果菜類	根菜類			葉菜類			その他
野菜名	きゅうり	なす	にんじん	じゃがいも	キャベツ	レタス	ほうれん草	もやし
水道水処理	2,000,000	110,000	200,000	220,000	1,100,000	690,000	1,100,000	4,000,000
酸性電解水処理	380,000	6,000	12,000	16,000	6,100	6,100	52,000	290,000
除菌率	約81%	約94%	約94%	約93%	約99.4%	約99.1%	約95%	約93%
塩素濃度	60ppm	28ppm	45ppm	24ppm	56ppm	56ppm	28ppm	25ppm

# トイレ洗浄度試験 (当社データ)

ルミテスターPD-10N(キッコーマン(株)社製の洗浄度測定器で、汚れを数値化する装置)を使用して電解水洗浄前と洗浄後を比較。

## 参考データ

検査場所	従業員手指	まな板	調理台
基準値	1500	200	200

※厨房での作業の場合、上表の基準値を元に日々の衛生管理をおこなっており、上表数値はメーカー推奨基準値。実際は施設ごとに基準値を設定。

## 手洗い場付近の床

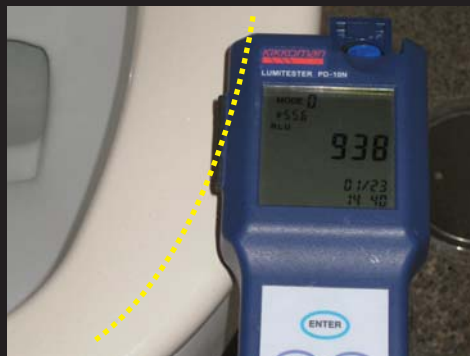


洗浄前:31348



洗浄後:483

## 洋式トイレ便座



洗浄前:983



洗浄後:122

## 和式トイレ便器中



洗浄前:15341



洗浄後:333

## 洋式トイレ入口のドアの取っ手



洗浄前:2254



洗浄後:88