

HACCPと一般的衛生管理のための 強アルカリ性電解水 ガイドブック

水テクノロジーで衛生管理を快適に

M's Total Service

強アルカリイオン水 主な4つの用途

1 食器や機器の
洗浄・除菌

2 野菜や果物の
洗浄・除菌

3 手洗いや
ノロ対策

4 排水管や
グリストラップの
腐敗対策

優れた洗浄力で、さまざまな用途で活用できます。

強アルカリイオン水 4つの利点+α

1 作業が
減る

時間
短縮

薬品
削減

2 排水が
減る

悪臭
抑制

3 事故が
減る

処理代
削減

マニュアル
簡素化

4 コストが
減る

労災
リスク
低下

サビ
予防

強アルカリイオン水 導入先の声

衛生管理用
強アルカリイオン水

カビの再発生が減少

(冷凍食品)

食洗機の洗浄力向上

(老舗ホテルグループ)

ノロウイルス対策

(老健施設)

床洗浄が簡単に

(高齢者向け宅配弁当)

ホールとトイレの清掃に

(フードチェーン)

除菌と消臭効果

(割卵工場)

腐敗臭を抑制

(ホテルチェーン)

薬品の削減とコスト削減

(リネン工場)

衛生管理の課題解決に貢献しております。

強アルカリイオン水の用途

衛生管理用
強アルカリイオン水

床の洗浄

調理機器・容器の洗浄

手指の洗浄

野菜・果物の洗浄

フィルターの洗浄

処理槽の腐敗低減

コンベアの洗浄

トイレの洗浄

洗浄機の洗剤代替え

洗浄は微生物を死滅させる

洗浄効果を行うことにより殺菌対象物に付着している汚染微生物数は減少する。微生物の死滅は、通常対数的死滅挙動を示す。そこで、殺菌前初発菌数の減少は、殺菌処理の効果を大きくする。一定時間の殺菌処理においては、初発菌数の少ない方が残存菌数が少なくなるし、一定の残存菌数まで減少させるのに要する殺菌時間は、初発菌数の少ない方が短時間で済む。

清掃・洗浄作業は、対象物に付着している微生物汚染度を減少させる。そのため、食材などの初発菌数は、清掃・洗浄処理により少なくなり、同じ時間の殺菌処理であれば、より大きな効果が得られることになる。

食の安全を究める食品衛生7S 導入編 米虫 節夫 編著より引用

薬品の種類と量を大幅に削減できます。

ATP拭き取りテスト(冷蔵庫の取っ手部)

洗浄前

①拭き取り



②試験液と混合



③計測(計測値1850)



洗浄後

①洗浄(強アルカリイオン水噴霧→ペーパー拭き取り)



②拭き取り 試験液混合



③計測(計測値51)



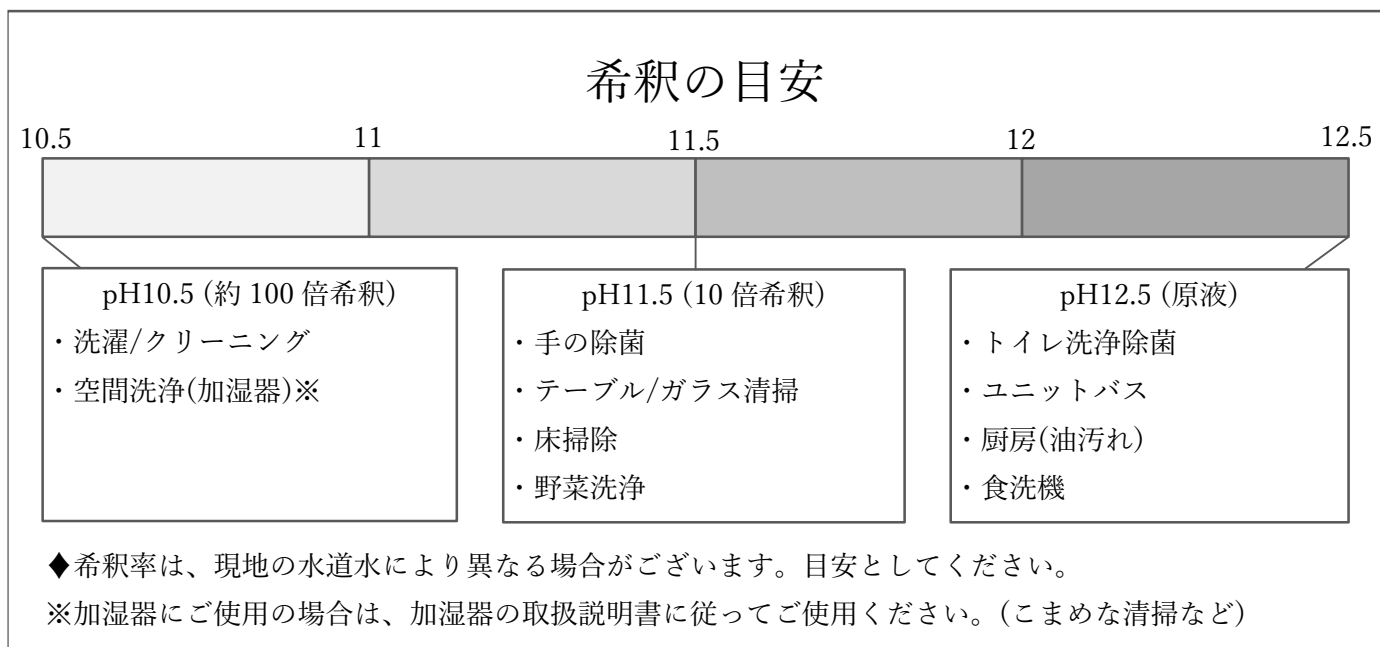
参考

検査対象	合格	要注意	不合格	採取方法
作業者の手	1,000以下	1,001~1,999	2,000以上	手のひら、指、指の間
まな板	300以下	301~599	600以上	まな板の中央部分100cm ²
取っ手(冷蔵庫・扉など)	300以下	301~599	600以上	取っ手の内側と外側全体

1. 基本性能

汚れの強いものは原液を。
それほど強くないものは薄めて使用できます。

■用途ごとの希釈率



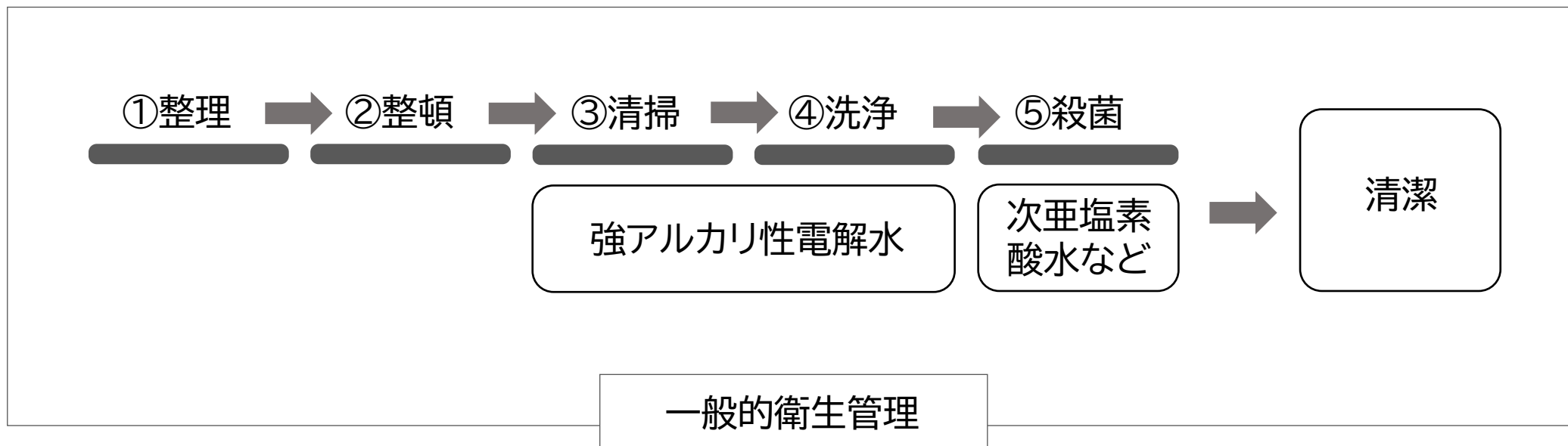
原液を、水道水で10倍希釈するとpHは1.0下がります。

酸化還元電位による強アルカリ電解水の優位性

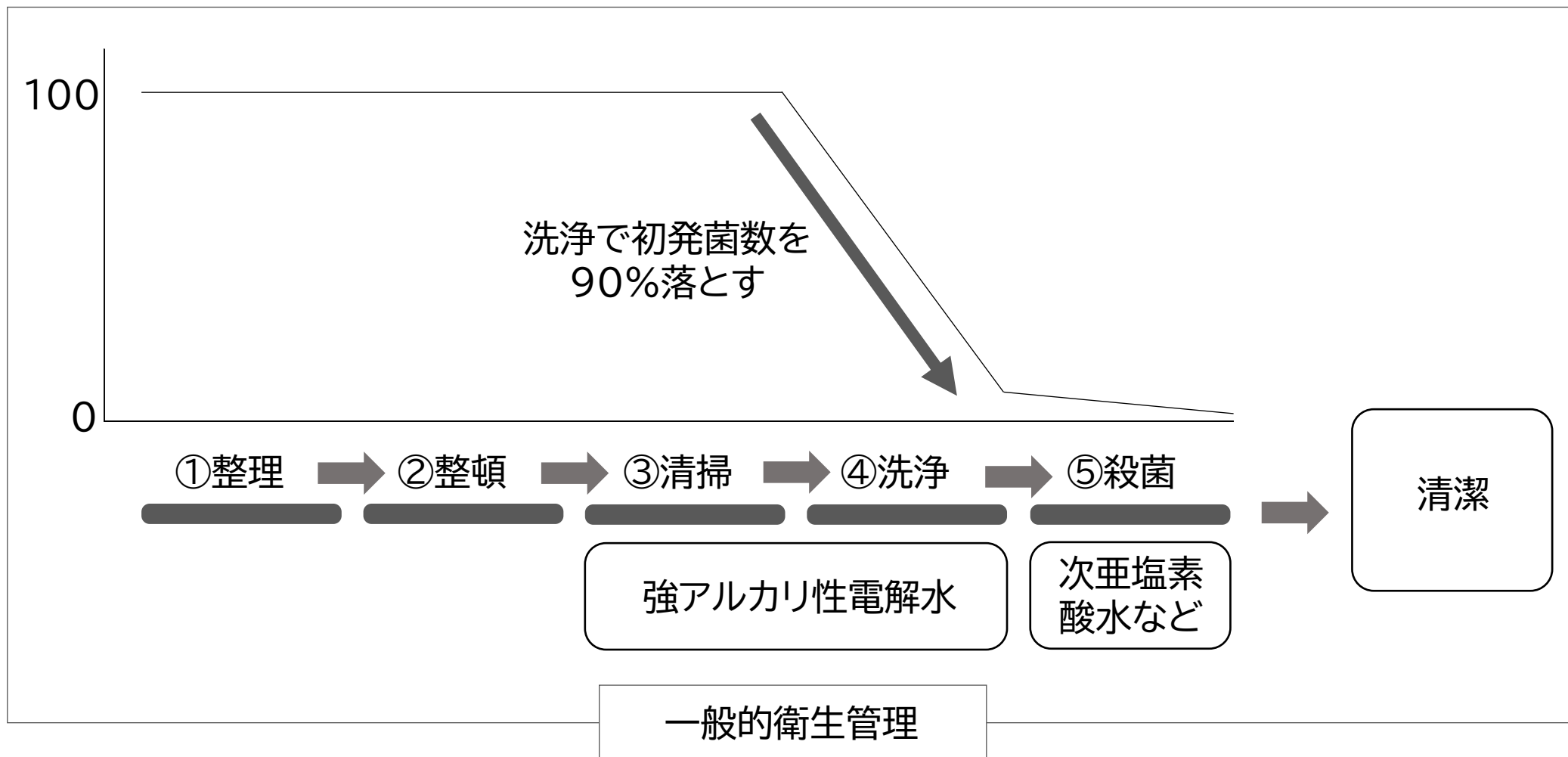
	酸化力	還元力
種類	苛性ソーダ 次亜塩素酸 微酸性電解水・オゾン水 アルコール 有機溶剤	強アルカリイオン水
金属	腐食・発錆	防錆
食物・水	劣化・腐敗促進	劣化・腐敗抑制
人体	老化促進 体がさびる(表現)	抗酸化作用 健康増進
目に入った場合の処置	劇毒物の処置方法に従う	シャンプーや石鹼の処置と 同じ

高い
安全性

一般的衛生管理における強アルカリ電解水の使用箇所



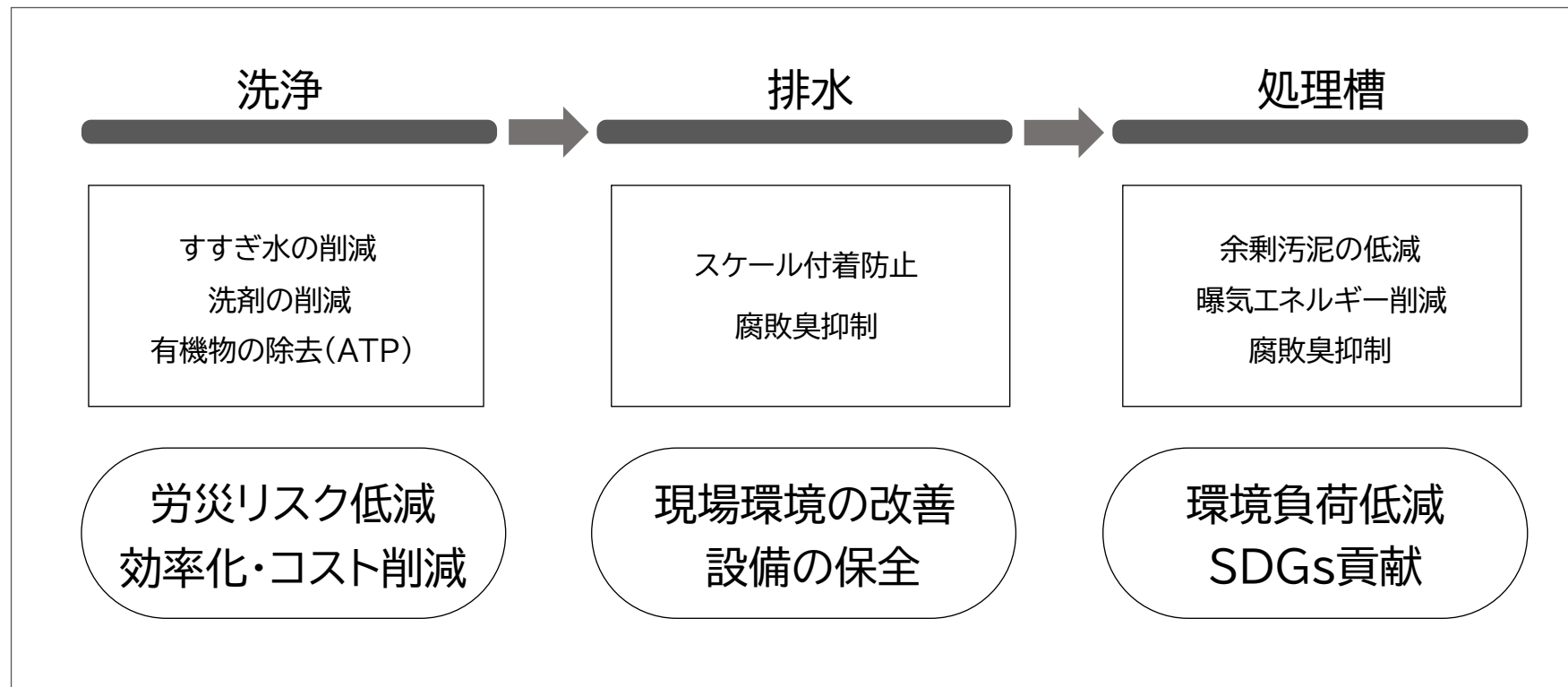
初発菌数を減らす強アルカリ電解水



強アルカリ電解水の用途別pH

10	11	12	13
洗濯・クリーニング	野菜洗浄(殺菌前) 床洗浄 調理台・作業台	CIP 調合釜 器具・分解パーツ トイレ清掃	洗浄機洗剤 固着油脂の除去 グリスフィルター

強アルカリ電解水がもたらす環境ベネフィット



グラム陽性菌→×黄色ブドウ球菌、芽胞菌、
グラム陰性菌→○大腸菌、サルモネラ菌、レジオネラ菌

薬品由来のBODを減らせます。

