

業務用除菌剤 サイプレスクリア



サイプレスクリア



噴霧による除菌作業



清拭による除菌作業

サイプレスクリアの成分は？

酒精	77.00
グリセリン脂肪酸エステル	0.50
リンゴ酸	0.40
乳酸	0.30
乳酸Na	0.20
グリセリン	0.20
ヒノキチオール	0.01
精製水	21.39 (%)

従来のアルコール殺菌(除菌)の弱点

食品製造現場の殺菌(除菌)でよく使われるアルコールは、ノロウイルスなどの一部の微生物には効果が薄く、直ぐに揮発してしまうので**効果に持続性がない**ことが報告されています。そこで弊社は、これら微生物を初め幅広い除菌効果のある「**サイプレスクリア**」を推奨します。

除菌剤「サイプレスクリア」の特徴は？

■効果比較

効果・効能	サイプレスクリア	一般的アルコール製剤
ノロウイルスへの有効性	◎ 効果有り アルコール濃度が低下しても高い効果がある。	✕ 効果を示さない。
耐水性	◎ アルコールとヒノキチオールにより抗菌持続性が可能。	✕ アルコール濃度が低下により効果も低下。
持続力	◎ アルコールとヒノキチオールの相乗効果。	✕ 揮発後は効果を示さない。
速効性	◎ アルコールによる速乾性。	○ アルコールによる効果。
速乾性	◎ アルコールによる分解消臭、ヒノキチオールの吸着消臭効果。	○ アルコールによる分解消臭。
安全性	◎ 食品に使用可能。	○ 食品に使用可能。
消臭力	◎ 火気厳禁な為、取扱注意。	△ 火気厳禁な為、取扱注意。
保存	○	○

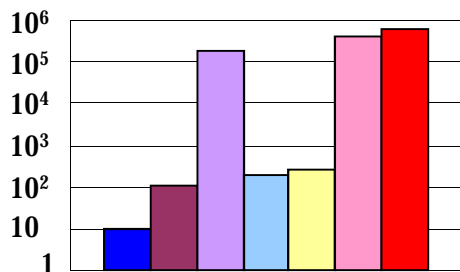
ウイルス・菌種	検査機関
ノロウイルス	ビジョンバイオ(株)
鳥インフルエンザ	鳥インフルエンザ研究センター
カンピロバクター	(財)日本食品分析センター
大腸菌(O157:H7)	(財)日本食品分析センター
サルモネラ	(財)日本食品分析センター
MRSA	(財)日本食品分析センター
腸炎ビブリオ	(財)日本食品分析センター
ザッカロミセス酵母	(社)大阪食品衛生協会
クロコウジカビ	(社)大阪食品衛生協会
アオカビ	(社)大阪食品衛生協会
ケカビ	(社)大阪食品衛生協会
クモノスカビ	(社)大阪食品衛生協会

対象となる主な施設は？

飲食店・食品工場・ホテル・旅館ホテルのお部屋、スポーツクラブ幼稚園・保育園、病院・介護施設公共・商業施設、学校・教育施設アミューズメント施設等、幅広い施設の衛生管理にお使い頂けます。

【他社除菌剤との比較試験】

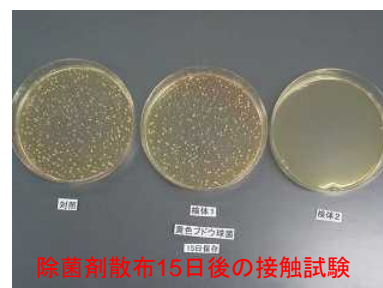
大腸菌の菌液をそれぞれの除菌剤に添加、混合後、25℃で作用させ5分間作用後に試験液の生菌数を測定



■ = サイプレスクリア その他は他社アルコール製剤
 ■ = control ※メーカーデータより抜粋

【効果持続性試験】

除菌剤5mlを散布後乾燥させた検体を、15日間保管後、黄色ブドウ球菌の菌液添加後、常温で10分間作用後に試験液の生菌数を測定



除菌剤散布15日後の接触試験

左 : control(無処理)
 中央 : 75%アルコールのみ
 右 : サイプレスクリア



CENTRAL TRINITY
 セントラルトリニティ株式会社

CENTRAL TRINITY CO.,LTD.

環境殺菌機 シャットノクサス



シャットノクサス®SNA



シャットノクサス®ミニ

自動噴霧装置の設置工事
も可能です。

シャットノクサス推奨
殺菌剤



サイブレスクリア

酒精	77.00
グリセリン脂肪酸エステル	0.50
リンゴ酸	0.40
乳酸	0.30
乳酸Na	0.20
グリセリン	0.20
ヒノキチオール	0.01
精製水	21.39 (%)

環境殺菌は何故必要？

雑菌は環境中に常在します。微生物管理をしていない雑菌が多い環境では、病原性微生物の存在確立も上がり、従事者自体の健康も危惧されます。

- ・製品への微生物汚染(変質・腐敗)のリスク低下
- ・食中毒の予防
- ・従事者の健康被害のリスク低下

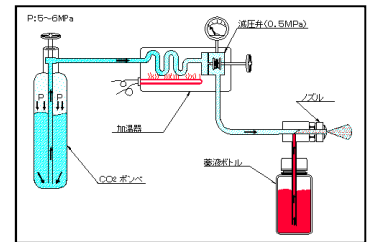
ドライ・クリーン・迅速な殺菌

『シャットノクサス®』

- ・基本はアルコール(65~88V/V%)の消毒液なので、**速乾性**に優れます
- ・薬剤の選択により、器具や食材への**養生・拭きとりが不要**です
- ・微粒子状で拡散性に優れ、**素早く隅々まで到達**します
- ・炭酸ガスで粒子を包みこんで噴霧するので**不燃性**です

環境の微生物管理は洗浄が基本になりますが、水が使用できないところでは殺菌に頼ることになります。

弊社が勧める『シャットノクサス®』は従来の殺菌方法に比べ水分の使用量が非常に少ないため、**ドライで作業性も良く、機材への影響もないクリーンな方法**です。



清拭消毒に比べ、安全で簡単な消毒

〈清拭方式〉

消毒薬の残留成分を空拭きで
ふき取る必要がある

作業者の習熟度で消毒効果の
格差が大きい

モップの薬液交換が多く、消毒
薬の無駄が多い

〈シャットノクサス方式〉

・空拭きが必要なく、作業が早い
・濡れた床で滑る事故を防止

・簡単作業で習熟度格差が小さい
・スピーディで作業時間削減

・必要な消毒薬の量ですむ

こんなところにお勧めです

- ・食材が暴露される場所が多く、消毒時に養生に手間がかかる調理現場
- ・殺菌消毒を定期的実施したいが、時間の調整が難しい配送車
- ・生産計画が過密で長時間空けることのできない原料冷蔵庫や中間品冷蔵庫
- ・環境殺菌を実施したいが水洗いができない場所
など、さまざまなシーンでの殺菌が可能になります。

衛生管理のレベルを上げるサポート体制

清掃・洗浄指導

総合殺菌施工

環境クリーン度調査



CENTRALTRINITY
セントラルトリニティ株式会社

CENTRAL TRINITY CO., LTD.