

厨房の衛生管理に優れた効き目を発揮！

カラシ抽出物製剤

非危険物製剤

プロ用除菌剤

ステリミストハンドTM



- ①AIT（カラシ抽出物）が濡れていても効果を発揮！
- ②食品添加物だから食品にかかっても安心・後処理不要！
- ③食品工場、厨房内の機器・器具類の除菌にそのまま使えます！

ポイント
1

使用方法（おすすめの使い方）

- ★食品加工場や厨房のロボット、機材、まな板などの器具全般にそのまま噴霧して除菌
- ★手指、器具の洗浄後の除菌（アルコール製剤でないので多少濡れていても効果を発揮）

ポイント
2

こんな所に最適！

- 食肉加工センター●カット野菜工場●水産加工センター●外食調理場●ケーキ、菓子製造業●院内給食●ホテル調理場●給食センター

【使用期限】

製造日より1年

【保管上の注意】

- ・直射日光を避け、冷暗所に密栓して保管して下さい。
- ・倒れたり、こぼれたりすることのない場所に保管して下さい。
- ・子供の手の届く所に置かないでください。

【製造元】

【お問合せ先】

株式会社 **クラールス新潟**

〒950-1454

新潟県新潟市南区上新田乙 129 番地 1

TEL: **0256-46-0332**

抗菌効果

即効性 & 持続性

試験方法

シャーレに 15cm の距離からステリミストハンドを2回噴霧後放置し、経過時間後、菌液を 0.2ml 加えてよく混ぜ、1 分放置後培地に塗抹し培養する。

(株)東洋環境分析センター 調べ

	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ菌	腸炎ビブリオ菌
対照	2.0×10^3	7.5×10^3	1.3×10^4	2.2×10^3
ステリミストハンド 噴霧直後	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
ステリミストハンド 噴霧8時間後	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
ステリミストハンド 噴霧24時間後	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性

耐水性

試験方法

各濃度の製品に調整した菌液を 1 ml 加えてよく混ぜ、2分放置後培地に塗抹し培養する。

比較試験	大腸菌		黄色ブドウ球菌	
	ステリミストハンド	他アルコール製剤	ステリミストハンド	他アルコール製剤
対照	4.5×10^3		2.7×10^2	
製品原液	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
2倍希釈	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
4倍希釈	陰 性	1.5×10^3	陰 性	4.0

※ステリミストハンドは希釈して使用するものではありません。

水気のある場所で使用した場合でも効果が衰えないことを確認するための試験です。

保管上の注意

- 直射日光を避け、冷暗所に密栓して保管して下さい。
- 倒れたり、こぼれたりすることのないような場所に保管して下さい。
- 子供の手の届くところに置かないで下さい。

使用上の注意

- 移し替える場合、専用の容器にその品名と注意事項を明記して下さい。
- キャップを開ける時、液が飛び出す恐れがあるのでご注意下さい。
また、容器を移動する時はキャップをしっかりと閉めて下さい。
- 取り扱う場合、換気を充分に行なって下さい。
- 火気に近づけないで下さい。