

飲食店向け提案書 エルクリンJr. オートⅡ (オゾン水) の活用編

オゾン水による飲食店舗
の衛生管理

株式会社 タムラテコ

時代背景

- 大腸菌O-111,157,ノロウイルスなど衛生管理の在り方について取りざたされる今、飲食店では食中毒を出してしまうと、営業停止はもちろんの事、死者、重体患者をだすなど非常に社会的責任が大きい。事業の継続をしていく上でも、非常にマイナスになる事は間違いありません。（たまに営業が使う言葉になんかありましたら、ご連絡下さい。という言葉が聞きますが、なんかあってからでは遅いということをご理解下さい。）

大腸菌は、主に人の手や箸、調理器具を介して蔓延するといわれております。そこで重要なのが、手洗いや器具洗浄です。

- 様々な風評被害が起き売上が低迷する中、それでも事業継続、業績UPをして社会貢献に寄与していく事が求められています。そんな時代に合ったご提案を致します。

エルクリンJr. オートⅡの活用 大腸菌O-111,157,ノロウイルスの除菌！

- (財)日本食品分析センターで実証済みの除菌力！
- 大腸菌は主に体内で増殖し、人の手を介してうつると言われております。そこで重要なのが手洗いです。

「純貴水」による殺菌効果

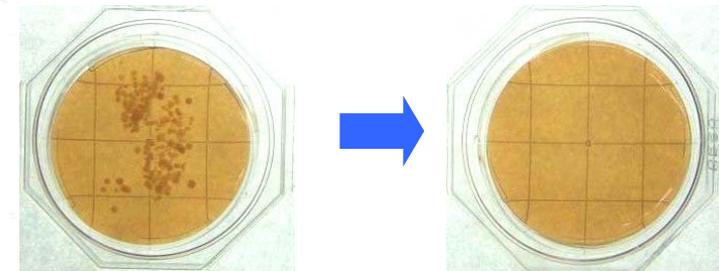
試験菌	対象	試験液1mlあたりの生菌数測定結果		
		開始時	10秒後	60秒後
大腸菌(O157:117)	検体	3.7×10^5	検出せず	検出せず
	対照	3.7×10^5	3.7×10^5	4.0×10^5
サルモネラ	検体	8.9×10^5	検出せず	検出せず
	対照	8.9×10^5	8.9×10^5	9.6×10^5
黄色ブドウ球菌	検体	1.4×10^6	検出せず	検出せず
	対照	1.4×10^6	1.4×10^6	1.7×10^6
腸炎ビブリオ	検体	1.0×10^8	検出せず	検出せず
	対照	1.0×10^8	1.0×10^8	8.7×10^8
白癬菌		開始時	1分後	10分後
	検体	1.1×10^4	n. d	検出せず
	対照	1.1×10^4	n. d	1.2×10^4

条件: 水温19℃ 溶存 オゾン濃度0.58ppm

対照: 精製水(腸炎ビブリオ以外)

3%塩化ナトリウム液(腸炎ビブリオ)

試験実施機関: 財団法人日本食品分析センター 第298031413-001号



手洗いの重要性 一般的な手洗いの問題点と解決法

1 手あれの問題

・一般的な手洗いの仕方
出勤して現場に入ったら
予備洗浄⇒薬剤⇒洗浄⇒アルコール
営業中(調理中)
予備洗浄⇒薬剤⇒洗浄⇒アルコール
忙しい調理中でも、同じ手順で手洗いを
しなくてはならないので雑になりがち。

▪エルクリンJr.オートⅡの手洗いの手順
出勤して現場に入ったら
予備洗浄15秒(オゾン水、ノータッチセンサー)⇒石鹼(手
肌にやさしい物)⇒洗浄15秒
営業中(調理中)
オゾン水で洗うだけ! 15秒 手が油っぽい場合のみ 石
鹼を使用

上記手洗いでの問題点

1、手あれがする。
頻繁に手洗いが出来なくなる。
黄色ブドウ球菌の発生に繋がる。
他の菌が付着していても手洗いをしなくなる。
(負のスパイラル)
* 手洗いの仕方が人により様々な事
某大手回転寿司さんで観察、従業員さん、
パートさん7人観察。

1、オゾン水は手あれをしない。(実証済み) 頻繁に手
洗いが出来る。
ウサギを用いた皮膚一次刺激性試験
(財)日本食品分析センター 試験 第298040113-003
ウサギを用いた眼刺激性試験
(財)日本食品分析センター 試験 第298040113-002
眼に入っても安心、安全です。
ノロウイルスは、アルコールでは死滅しません。

オゾン水のノロウイルス効果比較表

オゾン水のノロウイルス効果比較表

薬剤の分類	最終濃度	ノロウイルス 検出の有無	生存したウイルス量 (10の指数)	減少したウイルス量 (10の指数)	食品への応用	食品添加物
オゾン水 (LくりんJrオート) (株タムラテコ製)	流水30秒	不検出	0	6	◎	○
エタノール (アルコール)	75%	検出	3.75	1.25	○ (要すすぎ)	○
グルタールアルデヒド	0.50%	不検出	0	5	×	×
次亜塩素系 (スーパー次亜水も含む)	2000mg/L	不検出	0	5	×	○
	1000mg/L	不検出	0	5	×	
	500mg/L	検出	2.25	2.75	△	
	250mg/L	検出	2.25	2.75	○(要すすぎ)	
	100mg/L	検出	3.25	1.75	○(要すすぎ)	
塩素 (電解水も含む)	2000mg/L	不検出	0	5	×	○
	1000mg/L	検出	2.5	2.5	×	
	500mg/L	検出	3.5	1.5	×	
	250mg/L	検出	4.25	0.75	△(要すすぎ)	
	100mg/L	検出	3.25	1.75	○(要すすぎ)	
第四級アンモニウム塩 (陽イオン界面活性剤)	1:10	検出	5	0	×	×
ヨード系	0.80%	不検出	0	5	×	×
アニオン系	1%	検出	4.5	0.5	○(要すすぎ)	×
対照(未処理)		検出	5	0		—

引用文献/Reference

J.C.doultree et al: Inactivation of Feline Calicivirus, a Norwalk Virus Surrogate, Journal of Hospital Infection(1999)41:51-57

(ネコカリシウイルスの消毒剤による不活性化)

株タムラテコ、大阪大学微生物研究所共同データ ・今井久美子、王鞍孝子、栗村敬(阪大微研)、林達敏、鈴木浩

※上記データは株タムラテコ、大阪大学微生物研究所に帰属するデータであり、無断での転用は禁止します。

2、薬剤臭の問題

- ・食材や包丁、まな板などに臭い移りがする。
 - ・薬剤臭が店内に流れる。
- お客様から苦情やリピート率の半減につながる。



オゾン水なら水や酸素にもどるので、食材への臭い移りや店内に不快な臭いが行く事ありません。耐性菌も生みません。
*オゾンは食品添加物にも認定されております。
モツや野菜洗浄にどんどんお使い下さい。洗い流す必要もありません。
包丁、まな板、ボール、リターナブル箸などの洗浄にお使い下さい。

3、保管場所の問題

- 薬剤の場合狭い厨房では、保管場所を確保しなくてはならない。消費期限がある物に関しては、廃棄しなくてはならない。



エルクリンJr.オートⅡなら、設置場所を確保して頂ければ、保管場所はいりません。希釈したり、お塩を添加する必要はありません。お好きな時にお好きな量をご使用下さい。



エルクリンJr.オートⅡの特長



- ノータッチセンサー採用により非接触手洗いが可能。
- 連続運転により器具洗浄なども出来ます。
- 原材料は水と空気だけ
塩を添加したり、希釈するなどの面倒な作業は要りません。ヒューマンエラーもありません。
- シャワーヘッド切替可能
- メンテナンスも簡単に出来ます。弊社HPより動画にてご案内もしております。
- 家庭用電源100Vと給排水が出来る場所なら設置可能です。(壁掛けも可能。)

まだまだオゾン水のメリットがあります。

- 食材の洗浄・・・野菜、ホルモン、魚など生鮮食品の鮮度保持や除菌。
- 器具洗浄・・・包丁、まな板、ボールなど除菌洗浄や臭い移りの防止。
- 床洗浄、排水溝洗浄・・・ぬめりや悪臭の除去。
* グリストラップ専用のオゾン機もご用意出来ます。
- タオルやふきんの漂白、消臭
- うがい・・・風邪(インフルエンザ)の予防

スペックUPをお望みな方は

エルくりんはプライスレス(信頼・安全・安心)

先止めタイプのため、本体から分岐させて複数の蛇口を設置したり、洗浄ガンに接続したりして、様々な用途での洗浄除菌が可能となりました。

※オゾンガスはしくりんDXの特徴です。

野菜等の食材除菌
包丁・まな板等の調理器具の除菌
食材の除菌・消臭・ヌメリ取り
除菌手洗い

しくりんDX
配管からのオゾンガスで室内の除菌・脱臭

しくりん(オート)
オゾン水にて手洗い除菌

洗浄ハンドガン(オプション)にて床・グリーストラップの洗浄除菌

生ゴミ置場の除菌・洗浄・脱臭
トイレの洗浄・脱臭
床面の洗浄・ヌメリ取り

殺菌スペクトルが広い。 作用時間が短い。 耐性菌の心配が無い。
自然に酸素に分解するため環境に優しい。
人体に無害である。 手が荒れにくい。

※オゾンは30℃以上の温水には使用できません※オゾン水は汲み置きができません。

- エルくりん・・・オゾン水
16.5L/分 蛇口3箇所(目安)
- エルくりんDX・・・オゾン水
30L/分 オゾンエア―400m³
(消臭目安)蛇口5箇所(目安)オゾン水濃度計付
配管するタイプもございます。

他にも弊社オゾン機器はこんな所でも活躍。

- ジャスコさん、いなげやさん、生協さん、柿安さん・・・バックヤードの衛生管理、グリストラップ洗浄
- カッパ寿司さん、がんこ寿司さん、小僧寿しさん・・・手洗い、床洗浄、器具洗浄
- 文明堂さん、フジッコさん、雪印(メグミルク)さん、マルハさん・・・工場内衛生管理
- 花王さん・・・配管洗浄
- オリックスレンタカーさん、椿山荘さんはじめホテルさん・・・客室、車内消臭
- 消防署、自衛隊・・・除染、各ウイルス対策、衛生管理
- APカンパニーさん・・・食材洗浄、手洗い

様々なシーンで活躍する弊社の機器は、顧客の懐に入り込み一緒に考えていく事により、より深い信頼関係を築き、末永くご愛顧いただいております。

まとめ 弊社オゾン機器におまかせ！！！！

飲食店様と親密に打ち合わせ、問題点を聞き現場にあった手洗い、洗浄マニュアルを作成することにより、信頼関係を築き、安心安全の一端を担うという自覚を持ちより一層の営業活動に生かしてください。

必ずや御社の武器になりますように弊社もより良く、さらに使いやすい製品作りに励んでまいります。