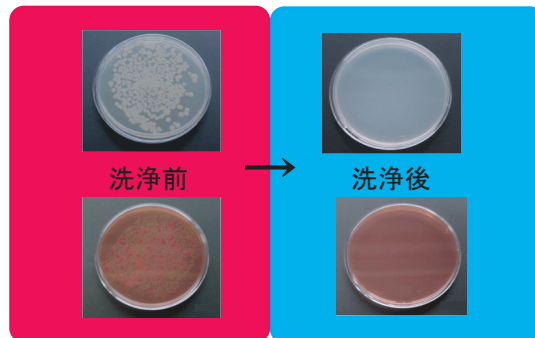


主な食中毒原因菌に対する殺菌消毒効果

試験菌	5秒	1分	5分
大腸菌	—	—	—
O-157	—	—	—
サルモネラ	—	—	—
腸炎ビブリオ	—	—	—
MRSA	—	—	—
腸球菌	—	—	—
レジオネラ	—	—	—
セレウス(芽胞)	+	+	—

日本食品分析センター 第101122151-002号

千切りキャベツでの洗浄効果 (培地テスト)



導入先での実測値

導入場所	検体	処理方法	処理前	処理後
ホテル厨房	冷蔵庫取っ手	80ppm殺菌水をペーパータオルに浸漬させ拭取り	一般生菌数 121 大腸菌群 陰性	陰性 陰性
カット野菜製造工場	サニーレタス	40ppm殺菌水60秒間洗浄機処理 →水道水30秒間洗浄機処理	一般生菌数 $1.7 \times 10^5/g$ 大腸菌群 陰性	陰性 陰性
漬物加工工場	白菜	80ppm殺菌水60秒間洗浄機処理 →水道水30秒間洗浄機処理	一般生菌数 $3.6 \times 10^6/g$ 大腸菌群 180/g	$1.5 \times 10^3/g$ 陰性



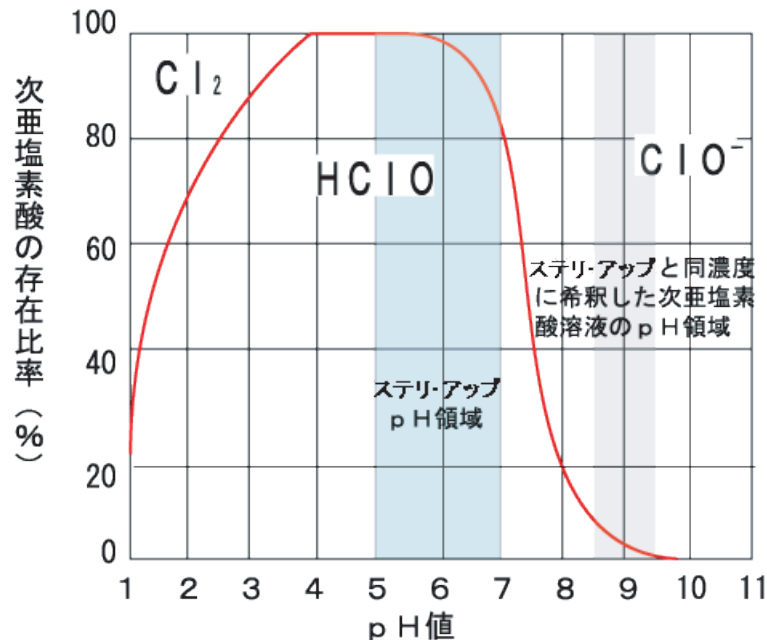
ステリ・アップの環境に対する影響について

ステリ・アップの殺菌成分は次亜塩素酸です。この次亜塩素酸は菌を死滅させる作用がありますが、同時に有機物（アンモニア等）とも反応して分解する性質を持っています。



この様にステリ・アップは排水されても窒素と塩酸になるまで分解されます。

また、通常の次亜塩素酸溶液（200ppm）と比べてステリ・アップは低い塩素濃度（80ppm）で使用するので環境への影響はほとんどありません。



塩素系殺菌剤で問題にされるトリハロメタンの問題ですが、トリハロメタンは水に含まれるフミン質・pH・残留塩素濃度・温度が共に高いほど生成されやすくなります。

上の図はpHによる塩素の存在形態の違いを示したものです。

ステリ・アップの水溶液はpH調整剤によって、pH5～7に安定的に保たれています。

これに比べ通常の次亜塩素酸溶液はpH8～10となっています。

この様に通常の次亜塩素酸溶液より低いpH・塩素濃度で使用するステリ・アップはトリハロメタンの生成もし難く、環境に負荷をかけない製品と言えるでしょう。