

食品添加物殺菌料

知財登録



〈株式会社マツノグループ〉
SIR 知財登録証番号
(知財(IP)コード)
G3920000262181033



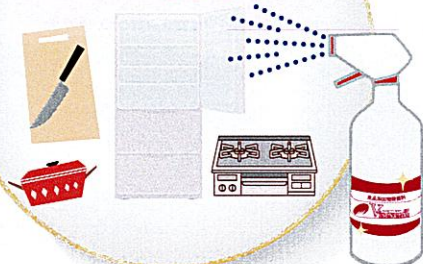
〈ヴィセブン〉
SIR 知財登録証番号
(知財(IP)コード)
C3920000262181024



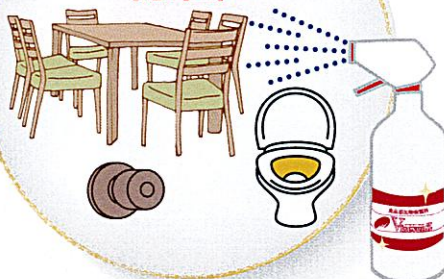
次亜塩素酸ナトリウムは、有機物（油や手あか等の汚れ）に触れると分解され、殺菌効果が低下することをご存知ですか？

食品添加物殺菌料「ヴィセブンゼット」は、有機物を分解し殺菌効果を発揮するように改良した、次亜塩素酸製品です。

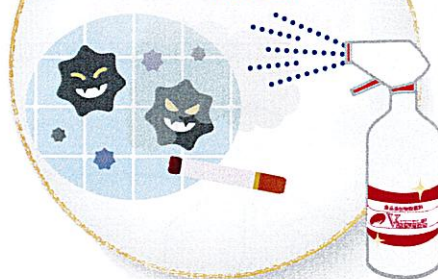
調理器具、機器
厨房内の除菌に



居住スペースの
除菌に



タバコのヤニや
カビの除去に



引火性は無く、いどこで使用しても安全！

希釈の必要がなく、手間いらず！

塩素臭が少なく、手荒れの心配なし！

魚調理の後、まな板の生菌数は？

本当に殺菌効果
に違いがあるの？
実際に検証して
みました！



①何も噴霧しない



⇒ 一般生菌数
2900 cfu

②一般の次亜塩素酸
系除菌剤を噴霧



⇒ 一般生菌数
2800 cfu

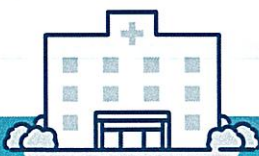
③食品添加物殺菌料
ヴィセブンゼットを噴霧



⇒ 一般生菌数
300 cfu 未満

こんなに
効果に違いが
ありました！

※浜松市薬剤師会浜松環境衛生研究所による試験結果

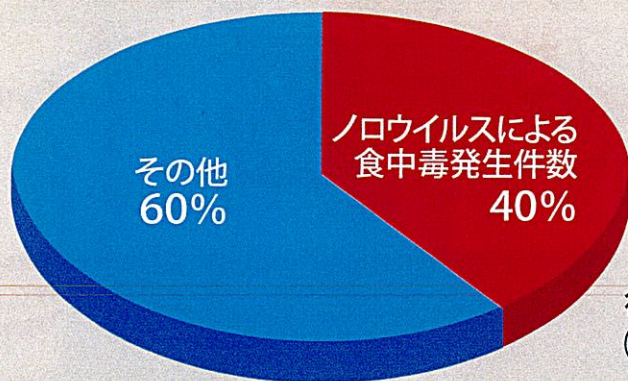


飲食店、介護施設、医療機関、保育園など様々な施設で安心してお使いいただけます

食中毒の防止対策について

(1) 食中毒の原因菌

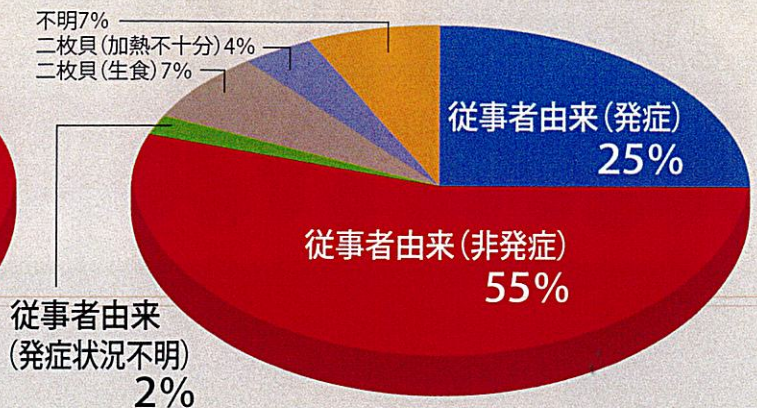
= 約40%がノロウイルス菌による。



(2) 食中毒の原因

= 約80%が調理従事者による。

(80%の内 約25%が発症者、約55%が非発症者)



(3) ノロウイルス菌は人の小腸で増殖し、大便や嘔吐することで対外に排泄される。
対策は、トイレや人の手に触れる場所の殺菌が重要である。

(4) 次亜塩素酸ナトリウムは、たんぱく質・油分などが存在する現場では殺菌性が減少する。
「ヴィセブンゼット」はこの問題をクリアした、次亜塩素酸ナトリウム殺菌料です。

【シンク排水口とトイレ便器における「次亜塩素酸ナトリウム 200ppm」と「ヴィセブンゼット」の殺菌比較 試験結果】



台東区パンフレットより

●シンク排水口

洗浄前



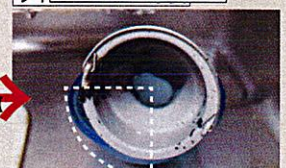
一般生菌 950万個

他の次亜塩素酸ナトリウム200ppmで洗浄後



一般生菌 35万個

ヴィセブンゼットで洗浄後



一般生菌 1600個

●トイレ便器

洗浄前



一般生菌 6,200個

ヴィセブンゼットで洗浄後



一般生菌 300個未満

ヴィセブンゼットは、実際の現場で食中毒や感染症を減らすことに貢献できる商品です。

商品のご案内



10 L 〈バロンボックス〉

希望小売価格 7,560 円 (税・送料込)



10 L 〈バロンボックス〉 2 個入

希望小売価格 14,000 円 (税・送料込)



スプレーボトル 500ml
〈24 本入り 1 ケース〉

希望小売価格 27,000 円 (税・送料込)

■ 発売元

株式会社マツノ +MZ135

本社 〒433-8112 静岡県浜松市中央区初生町 234-3

TEL : 053-414-0088 FAX : 0538-31-6780

MAIL : imc88@dolphin.ocn.ne.jp



■ ご注文・お問い合わせ