

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

VisevenZ

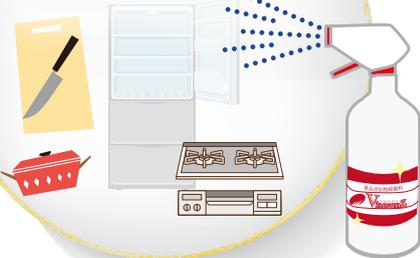
ヴィセブンゼット



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？

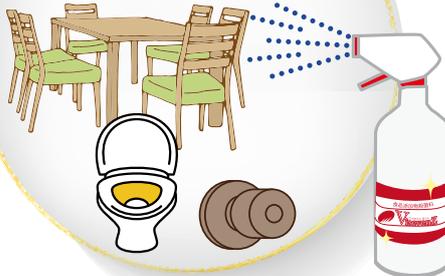
食品添加物殺菌料「ヴィセブンゼット」は、有機物を分解し殺菌効果を発揮するように改良した、次亜塩素酸製品です。

調理器具、機器
厨房内の除菌に



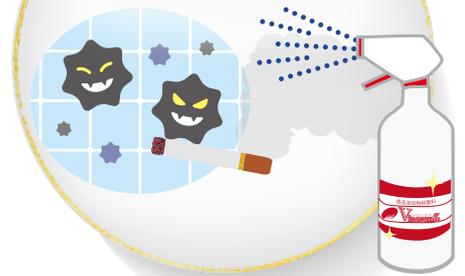
引火性は無く、いつでも使用しても安全！

居住スペースの
除菌に



希釈の必要がなく、手間いらず！

タバコのヤニや
カビの除去に



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市販の次亜塩素
殺菌剤を噴霧



⇒ 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！

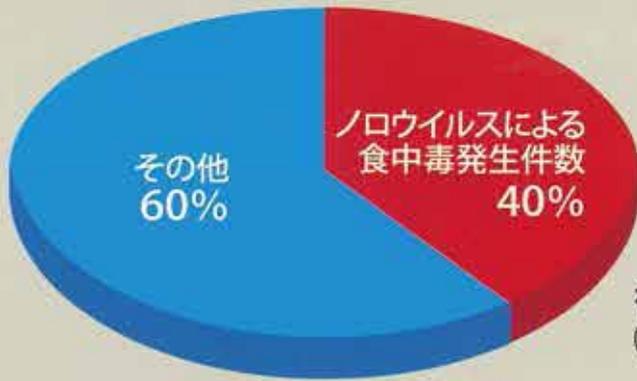
※浜松市薬剤師会浜松環境衛生研究所による試験結果



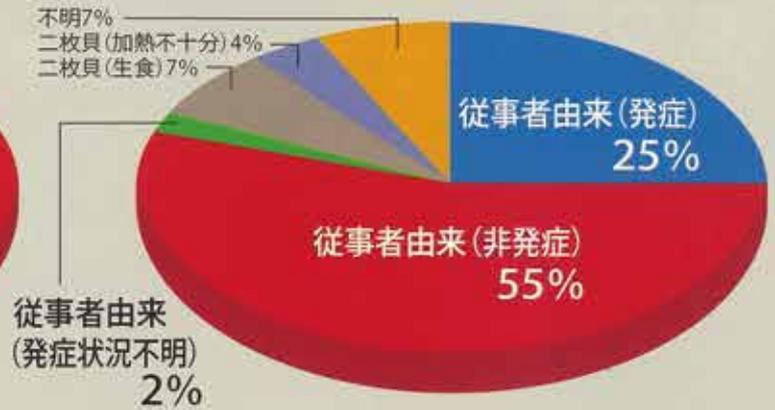
飲食店、介護施設、医療機関、保育園など様々な施設で安心してお使いいただけます

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。



台東区パンフレットより

(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。
「グイセブンゼット」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「グイセブンゼット」との殺菌比較 試験結果】



グイセブンゼットは、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 ●成分:次亜塩素酸ナトリウム(次亜塩素酸ナトリウム0.02%・水99.98%) ●有効塩素濃度200ppm



10 L 〈バロンボックス〉

希望小売価格



10 L 〈バロンボックス〉 2 個入

希望小売価格



スプレーボトル 500ml
〈24本入り 1 ケース〉

希望小売価格

■ 発売元

株式会社マツノ +MZ135



■ ご注文・お問い合わせ

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