「電解水とウルトラファインバブル」で、衛生管理をサポート。

洗浄　除菌　消臭

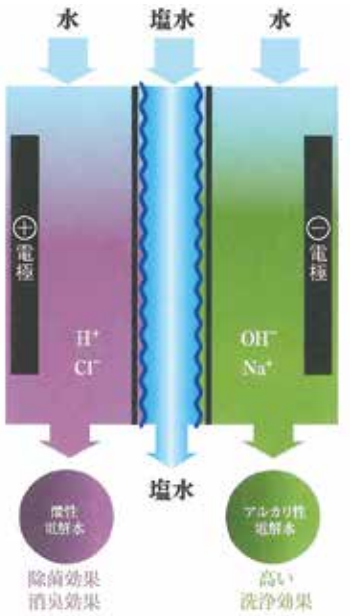
アルカリ性電解水・ウルトラファインバブルと
酸性電解水で工場内を徹底衛生管理。

Prostyle CO.,LTD

Prostyle 株式会社

「電解水とウルトラファインバブル」は細菌への最も有効な手段。

洗浄力の「アルカリ性電解水とウルトラファインバブル」。
除菌力の「酸性電解水」。
二つの電解水とウルトラファインバブルのチカラが、細菌を除去した真の清潔を実現。



電解水の生成に必要なのは、「水」と「電気」と「塩」だけ。

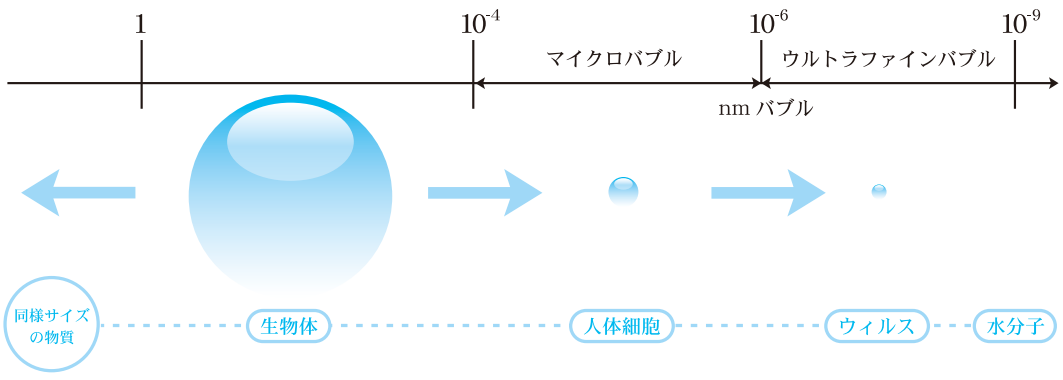
電解水の生成に特別な原料は必要ありません。
必要なのは水と電気と塩だけです。
水道水に含まれるカルキやミネラル、チリ、ゴミ等を軟水器とフィルターを通して徹底的に除去。この水と塩水を電気分解し、「アルカリ性電解水」と「酸性電解水」が生成されます。

洗浄と除菌、W効果の電解水。汚れの中に潜む菌も効果的に除菌します。

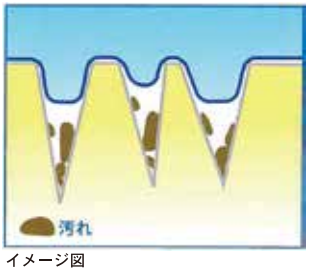
菌が汚れの中に潜んでいる場合、通常の除菌剤だけでは菌を覆っている汚れにガードされてしまい、十分な除菌効果を発揮することができません。そこで、洗浄力＆除菌力のW効果の「電解水」を生成。
そして、「アルカリ性電解水」で、細菌の温床や臭いの元となるタンパク質・油脂汚れを分離分解し、「酸性電解水」で菌を除去します。

ウルトラファインバブルとは？

一般的に、マイクロメートルサイズ（10^{-4}メートル）以下の微細な気泡がファインバブルと呼ばれています。
その中で、ナノメートルサイズ（10^{-6}メートル）気泡をウルトラファインバブルと呼びます。



ウルトラファインバブルなし
細かい隙間に入り込めない



イメージ図

ウルトラファインバブルあり
隙間の奥まで入り込める

イメージ図

食品工場の設備環境衛生を「二つの電解水とウルトラファインバブル」のチカラでサポート。

食品工場を細菌やウィルスから守るには、
「食品衛生 7s(整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・しつけ・清潔)」を踏まえ、
環境衛生についての徹底した施策が重要です。
これらをサポートするのが電解水の洗浄・除菌効果です。
調理場、調理器具、生産ラインから、食材・食品の保管庫まで。
食品工場の衛生管理に電解水とウルトラファインバブルが活躍します。

床・排水溝の洗浄に。

効率的な清掃作業に欠かせない電解水。泡立つことなく洗浄、除菌できます。

作業台まわりに。

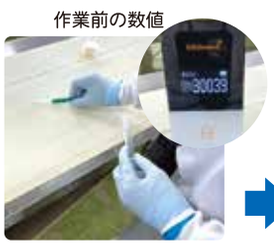
通常の水と同様に、噴霧器などでも使用可能。清掃時の周囲の空気も清浄化します。

陳列棚等に。

フロアから陳列棚まで、電解水を使用すれば隅々まで除菌できます。

食品工場内における作業手順

作業前の数値

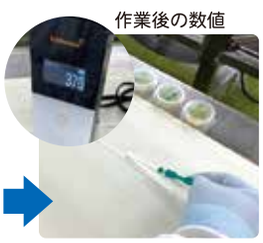


❶ 作業前数値測定
ルミテスターによる有機物測定

❷ 細菌検査
フードスタンプを使用し、細菌の可視化

❸ 電解水による高圧洗浄
ウルトラファインバブル水による高圧洗浄、その後酸性電解水による除菌洗浄

作業後の数値



❹ 作業後数値測定
ルミテスターによる有機物測定

❺ 細菌検査
フードスタンプを使用し、細菌ゼロに近づける

食品工場での電解水。

酸性電解水(次亜塩素酸水)は平成14年6月に厚生労働省より食品添加物殺菌料として指定されました。
平成24年4月には規格基準の改正が行われ使用できる濃度(ph,有効塩素)が,拡大し,カット野菜の洗浄や厨房機器の洗浄除菌に活用されてきました。
さらには、平成26年4月には生食用生鮮魚魚介類や冷凍食品の加工時に使用することができるようになり、食品工場・食品業界全体で電解水が幅広く活用される存在と成りました。

【アルカリ性・酸性電解水生成機】

【ウルトラファインバブル発生装置】

電解水衛生環境システム設置プラン

Prostyle株式会社

〒289-0306 千葉県香取市上小堀1517 TEL0478-82-7666 FAX0478-82-7667

施工のご依頼・お問い合わせは…

0120-227-237

● QRコードからのご依頼・お問い合わせもご利用ください。

R1ものづくり補助金により作成