

当社が「この商品イチオシ！」とご紹介するコーナー

ウイルス感染対策としての手指の消毒には
有効で安全な『アルコール製剤』がおすすめです！

- ☑ちゃんと…ウイルス対策に有効な製品を使いたい！
- ☑だけど…安心して使える安全な製品なのか心配…
- ☑やっぱり…信頼できる研究機関が認めているモノを！
…そんな手指の消毒剤を探してる方にはコチラ！

アルコール消毒で
ウイルス退散！

DAIICHIの
“イチオシ！”



美峰酒類(株) アルコール製剤『活食市場』・『ノロMGF』 おすすめ!

北里大学の研究により、
新型コロナウイルスの消毒効果については
「エタノールは『50%以上の濃度』があれば
十分な“ウイルス不活化”が可能」と報告されています！



エタノールとは
エチルアルコールと呼ばれる
アルコールの一種、酒精。

“ウイルス不活化”
||
ウイルスが
感染力を失うこと!

また、同報告において、試験を実施した市販の医薬部外品等については、
「不活化効果の確認された医薬部外品及び雑貨は新型コロナウイルスの不活化に有効。
新型コロナウイルスの汚染が懸念される手指や硬質表面の洗浄の他、日常使用する衣類や
リネン類の洗浄などに活用が期待できる。」とありますが、「(医薬部外品については、)
手指消毒用製品は界面活性剤が添加されているため、口に含んではいけない」とあるため、
使用の際には十分な注意が必要です。
コロナ禍以前は厚生労働省より「手指の消毒には医薬部外品を使用する」との指導があり、大手メーカー
が法令をもとに圧力をかけたとの話もありますが、現在その指導には従わなくてよい方向になっております。
この北里大学の報告のようにエタノール50%以上のアルコール製剤を手指消毒用に使用することは
ウイルス対策には有効で、その上口に含んでも安全な製品としておすすめできます。

濃度50%以上のアルコールで
コロナウイルスが感染力を失う!



美峰酒類(株)はアルコール製剤も製造している酒造メーカーです。
『活食市場』、『ノロMGF』は国産のアルコール製剤ですので
安心してご使用いただけます。



活食市場 M-1 アルコール製剤

アルコール度数 59度

〔用途〕

- 噴霧、練り込み、浸漬用として幅広く使用でき、水漏れの多い場所でもすぐれた除菌効果を示し、持続性を持つことが特徴です。
- 手指の除菌用にも安心して使用できます。

〔特長〕

- ◆ 万一、水で8~16倍に希釈されても効力が衰えません。
- ◆ 腸管出血性大腸菌O-157を始めとする食中毒菌に、強い殺菌効果を示します。
- ◆ 食材に触れても味や食感に影響しません。
- ◆ 低アルコール濃度ですので、口や目に入っても安全です。
- ◆ 低アルコール濃度ですが、殺菌力を持つ食品添加物を配合してありますのでアルコール蒸発後も、効果を持続します。
- ◆ 即効性があります。30秒間の接触で殺菌が完了します。
- ◆ 主に調理道具や機材におすすめです。

O-157などの
食中毒対策にも!!



●活食市場M-1 18kg
JAN:4977302891154
上代 ¥14,000(税抜)

●活食市場M-1 4L
JAN:4977302891130
上代 ¥5,000(税抜)

在庫して
おります!

ノロMGF アルコール製剤

アルコール度数 56度

〔用途〕

- 抗ウイルス効果の高いグレープフルーツ種子抽出物(Desfan:食品添加物)を配合していますので、ウイルス対策としてもご使用できる製剤です。
- 主に工程への噴霧、手指の除菌に最適です。

〔特長〕

- ◆ 細菌・ウイルス対策に。
細菌による腐敗、汚染対策の他、抗ウイルス効果のあるグレープフルーツ種子抽出物(食品添加物)を配合した、新しいタイプのアルコール製剤です。
- ◆ 食品工場、店舗、施設、一般家庭と幅広く使用でき、肌荒れの少ない処方としておりますので手指の除菌用にも安心して使用できます。



ノロウイルス
対策にも!!



●ノロMGF 18kg
JAN:4977302891451
上代 ¥16,000(税抜)

●ノロMGF 4L
JAN:4977302891468
上代 ¥6,300(税抜)

裏面は… 抗菌・抗ウイルス素材使用“AM-3抗菌ボール”のご紹介です

抗菌効果を有する<銅Cu>を添加!

『NSSC®AM-3 (18Cr-9Ni-3.8Cu)』

抗菌性・抗ウイルス性ステンレス鋼板(オーステナイト系)

『NSSC®AM-1 (17Cr-1.5Cu-Nb)』

抗菌性ステンレス鋼板(フェライト系)



ステンレスの美しさ、清潔感、耐久性に、
銅Cuイオンによる『抗菌性』をプラス!

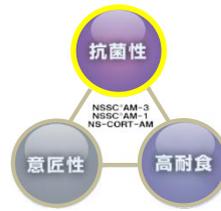
抗菌性メカニズム

抗菌効果を有する銅(Cu)を一定量添加することでε-Cuを鋼中に微細分散させ、表面からのCuイオン溶出効果により、優れた抗菌性(細菌増殖抑制効果)を発揮するステンレス鋼板です。『NSSC®AM-3』は、抗ウイルス性(ウイルス増殖抑制)の効果も確認されています。

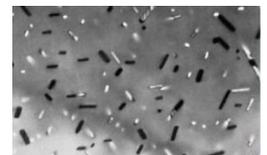
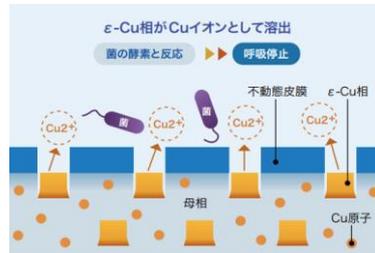
抗菌性・抗ウイルス性とは

- **抗菌性**(JIS Z 2801にて規定):
製品の表面における細菌の増殖を抑制すること。
JIS規定の抗菌性試験にて24時間後細菌が99%以上を抑制(抗菌活性値2以上)。
- **抗ウイルス性**(ISO 21702にて規定):
製品の表面におけるウイルスの増殖を抑制すること。
ISO規定の抗ウイルス性試験にて24時間後ウイルスが99%以上を抑制(SIAA※基準:抗ウイルス活性値2以上)。 ※SIAA:抗菌製品技術協議会

簡単に言うと…
『菌やウイルスを増やさない性質』のこと



この資料での比較試験に使用された試料『SUS304』は、最も良く使われる一般的なステンレス鋼です。
また、この資料は鋼材に関するものであり、鋼材を使用した製品に関する効果や効能に関する内容ではありません。

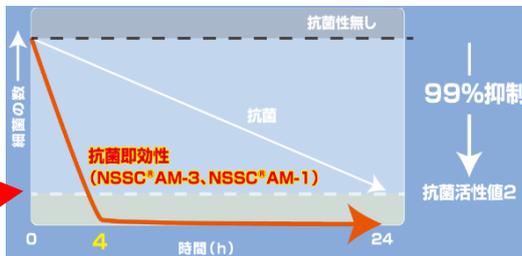


抗菌熱処理後組織の一例(黒色、白色の粒子はε-Cu相)

『NSSC®AM-3』、『NSSC®AM-1』とも
JIS基準を大幅に上回る速さで『抗菌性』を発現!
約4時間後には『抗菌活性値』“2”に到達!

抗菌即効性試験結果

『抗菌活性値』2にできるだけ速く到達する試料が抗菌性良好!
『AM-3』、『AM-1』ともに到達時間が約4時間と速い!



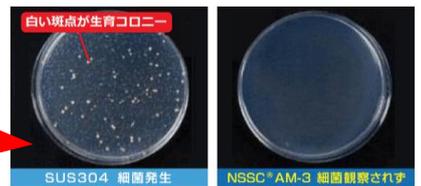
JIS Z 2801試験結果(フィルム密着法 細菌A)

試料	細菌の数(個/cm ²)の常用対数平均値			抗菌活性値	
	接種直後	4時間後	24時間後	4時間後	24時間後
NSSC®AM-3	—	<0.09	<-0.20	3.7	4.2
NSSC®AM-1	—	<-0.20	<-0.20	4.0	4.2
SUS304	4.13	3.82	4.04	—	—

『抗菌活性値』“2”以上で抗菌性あり!

試験後24時間後の細菌の数 測定例

『SUS304』には生育コロニーが!
一方、『AM-3』は細菌観察されず!



『NSSC®AM-3』は
表面に微細分散したε-Cuにより『抗ウイルス性』を発現!
ウイルスの99%以上を抑制!

抗ウイルス試験結果

『SUS304』には抗ウイルス性は認められず…
一方、『AM-3』はウイルスA、Bとも抗ウイルス性あり!



抗ウイルス試験(フィルム密着法)

試験ウイルス	試料	ウイルスの数(PFU/cm ²)の常用対数平均値		抗ウイルス活性値
		接種直後	24時間後	
ウイルスA	NSSC®AM-3	—	<-0.20	3.6
	SUS304	4.46	3.37	—
ウイルスB	NSSC®AM-3	—	<0.80	2.9
	SUS304	5.39	3.71	—

『抗ウイルス活性値』“2”以上で抗ウイルス性あり!



NEW AM-3 抗菌ボール

(材質: AM-3(抗菌性・抗ウイルス性オーステナイト系ステンレス鋼板))

抗菌性・抗ウイルス性ステンレス鋼板『AM-3』を使用した厨房用品・キッチン用品は今の時代に大変マッチしています!



CM(内)	外径×深さmm	φ	板厚	JANコード	上代価格
15	170×62	0.8	0.6	4983661406007	¥1,400
18	200×72	1.4	0.6	4983661406014	¥1,700
21	230×82	1.9	0.6	4983661406021	¥2,100
24	260×94	2.5	0.6	4983661406038	¥2,700
27	295×105	3.7	0.6	4983661406045	¥3,100
30	325×115	5.4	0.6	4983661406052	¥4,600
33	355×120	6.4	0.6	4983661406069	¥5,600
36	385×135	9.0	0.6	4983661406076	¥6,900
39	415×145	11.5	0.8	4983661406083	¥8,000
42	445×159	14.5	0.8	4983661406090	¥9,200
45	480×170	18.5	0.8	4983661406106	¥11,000

(税抜)

2枚目は… **サン化学株式会社**の
細菌検査用品『SUNCOLI(サンコリ)』のご紹介です!

サン化学(株)の細菌性検査用品

簡単・安全・迅速な検査が安価でできる!

『SUNCOLI(サンコリ)』で食中毒を未然に予防!

細菌性検査用品『SUNCOLI(サンコリ)』の特長

① 細菌性食中毒を未然に予防

細菌性食中毒を予防する手段としては次の3点が重要です。

①菌やウイルスを付けない…清潔 ②増やさない…迅速、冷却、乾燥 ③殺す…殺菌
この3点が守られていれば食中毒を起こす確率は極めて低くなりますが、実際には様々な経済的制約等があり、安全な商品の製造は極めて難しいのが現状です。
そのような中、『より安価で日常の衛生管理やチェックが気軽にできるようなキットがあれば非常に有効である』との考えで販売された『サンコリ』は日々の細菌性食中毒の予防に大変有用です。

●サン化学(株)は、半世紀にわたり、安全かつ健全な食品を消費者に提供し続けるために必要な細菌検査用検出紙とスタンプ培地を中心に販売しています。
更に、食中毒を起こす細菌類の新たな生態変化にも対応すべく、日々開発、研究に取り組んでいる会社です。

難しい技術や
専門知識は不要!



野外や現場でも
検査ができる!

② 誰でも簡単・安価に衛生管理

目に見えない煩雑な細菌検査を誰でも、いつでも、どこでも、簡単・安全・迅速に行うことが可能です。また、HACCPシステム※にも対応できる衛生管理ツールです。

※食品製造過程ではHACCPシステムというすべての製造過程で起こりうる危害の集中管理により、安全確保と危害予防に重点を置くシステムが提唱されています。

HACCP対応

③ 難しい技術・専門知識は不要

『サンコリ』の細菌検査方法は難しい技術も専門知識もいらず、誰でも簡単に使用できます。しかも特別な器具、器材類を必要とせず、野外現場でもそのまま検査ができます。培養後、検査結果が視覚的に瞬時に判定できるのも特長です。検査結果として判定後の検出紙を最長6ヵ月間保存でき、検査後、必要なくなった検出紙はそのまま焼却処分できます。



④ 多様な使い方が可能

プール、浴場の衛生管理や公園の砂場、遊具の衛生管理にも活用できます。また、製紙工場等における工場廃水の衛生管理、ピュッフスタイルのサラダバー等の衛生管理、野菜・草花などの水耕栽培に使用する水の衛生管理、観賞魚の水槽の衛生管理、武道場のたたみ、用具の衛生管理、老人福祉施設の浴場や施設内の衛生管理、発展途上国での井戸水掘削時の衛生管理にも使用可能です。(小学校や中学校の自由研究にも)



各菌簡易検出紙は裏面へ →

●恒温器 (L-101) (商品コードNo.19)



温度範囲:室温~45℃
ヒーター:AC100V50W



上代 ¥32,000(税抜)

内寸の高さが25cmありますのでスタンプ培地やシャーレもご使用いただけます。槽内部の温度を一定に保つため、周囲環境からの温度変化の影響を防ぐことができます。

●紫外線照射灯 (343F)



使用温度:0~40℃



上代 ¥5,000(税抜)

E-Coil及び黄色ブドウ球菌の鑑別に用います。紫外線を照射すると、蛍光液・蛍光磁粉の指示模様が鮮明に発光するため、微細な菌を検知することができます。

●サン滅菌綿棒 (商品コードNo.10)



1袋100本入

上代 ¥2,400(税抜)

拭き取り検査時に使用する綿棒です。木及びガーゼで出来ていますので強く拭き取ることが可能です。

●滅菌計量棒 (商品コードNo.14)



1袋100本入

上代 ¥1,000(税抜)

検体を採取するとき及び希釈する際に使用します。1mlの位置に目盛りが打ってあります。

●サンコリ用検体作製水(希釈水)(商品コードNo.18)



1袋100本入

上代 ¥5,500(税抜)

サン滅菌綿棒を使った拭き取り検査時、滅菌サンパックを使った食品の検査及び希釈時に使用します。医薬品と同じ管理基準で作られた生理食塩水です。普通品扱いなので簡単に購入、販売ができます。

裏面も… サン化学(株)の“細菌性検査用品”

『SUNCOLI(サンコリ)』各菌検出製品の続きです!

●サンコリ 改変大腸菌群簡易検出紙(X-Type)(商品コードNo.6)



大腸菌及び大腸菌群は青色のコロニーを形成します。更に紫外線照射で大腸菌(E.coli)が蛍光発色します。

衛生指標細菌としての大腸菌群の中でも糞便汚染の指標として、E.coliを他の大腸菌群と特異的に鑑別検査を可能にした改変型の検出紙です。

●サンコリ ブドウ球菌用簡易検出紙 (商品コードNo.2)



ブドウ球菌は黒色のコロニーを形成します。更に、紫外線照射により黄色ブドウ球菌は蛍光発色します。

ブドウ球菌はヒトの口腔、咽頭、手指に広く分布する常在菌であるが中でも黄色ブドウ球菌は毒素、エンテロキシンによる食中毒の起原因菌として重要視されています。

●サンコリ 大腸菌群簡易検出紙 (商品コードNo.1)



大腸菌群が赤色のコロニーを形成します。

大腸菌群は食品及び環境の指標となる細菌群で、加工、調理された食品の二次汚染など食品を取りまく環境状態を反映するもので食品衛生法をはじめ多くの場合陰性であることが定められています。

●サンコリ 腸ビブリオ簡易検出紙 (商品コードNo.4)



腸炎ビブリオ菌が赤紫色で少しにじんだコロニーを形成します。

主として魚介類を介し重篤な食中毒を引き起こす原因菌で夏季において特に発生、頻度が高く魚介類の処理後の器具、器材類からの二次汚染にも注意が必要です。

●サンコリ 一般細菌数用簡易検出紙 (商品コードNo.3)



多くの菌は赤色のコロニーを形成します。

食品の製造、加工、保存等の全てのプロセスの中の細菌による汚れの状態を示し、食品の安全性と健全性に関わる総合的評価の指標となります。

●サンコリ カビ・酵母用簡易検出紙 (商品コードNo.7)



カビは独特の色調を伴うコロニー、酵母は茶褐色のコロニーを形成します。

カビ、酵母ともに広く環境中に分布し、生育とともに視覚的に食品価値を著しく低下させるだけでなく、種類によってはアフラトキシンに代表される発ガン物質を産生するものもある。発育前の目に見えない段階で汚染チェックを可能にした検出紙です。

<ご注意> 簡易検出紙は冷暗所(冷蔵庫)にて保存してください。なお、有効期限は製造日より1年間です。

『サンコリ』を細菌検査設備の手薄な食品工場、販売店等の衛生管理にお役に立ててください!



ご提供価格につきましては、弊社営業担当または営業事務にお気軽にお問合せください。なお、「DAIICHIとれんど」は貴社でご利用できるよう、データファイルにてお渡し可能です。ご希望の方は gyoumu@daiichi-sangyou.jp までご連絡ください。

第一産業株式会社

〒959-1287 新潟県燕市大関219-1
TEL 0256-62-2531 FAX 0256-62-3086
<http://www.daiichi-sangyou.jp>