

安全で
安心の
食品加工へ

炭酸殺菌水生成システム

HACCP-MAKER

カット野菜の洗浄殺菌にハセップメイカーを使用することで

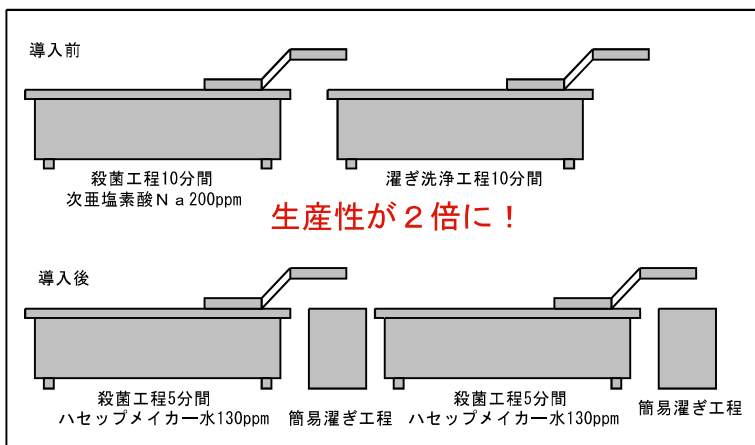
1. 洗浄殺菌時間の短縮……生産性の向上
2. 食材への負荷の軽減……鮮度及び歩留まりの向上
3. 生産ラインの簡略化……作業スペースの確保
4. 低濃度での殺菌……薬剤コストの削減
5. 濯ぎ洗いの軽減……水道光熱費の削減
6. 製造ライン有効利用……濯ぎ洗い槽を殺菌槽として活用

※導入したお客様から以下の経済効果が得られたとのご報告があります。

1. A社では生産性が1.5倍になり、年間300万円以上の人件費が削減
 2. B社では消費期間が4日間から7日間に延長
 3. C社では濯ぎ洗いが軽減され、年間500万円以上の水道光熱費が削減
- 上記数値は導入したお客様の参考使用例です。



導入事例



導入前は次亜塩素酸Na (200ppm) を使用して殺菌を行っていましたが、濯ぎ洗いを十分に行っても塩素臭が残ることがありました。ハセップメイカー (130ppm) 導入後は殺菌時間を短縮しても初発菌も軽減し、殺菌後、水に戻ることから残留性も低く、塩素臭もないことから濯ぎ洗いも軽減されました。その結果、従来濯ぎ洗い槽として使用してた洗浄機を殺菌槽として活用しています。生産性が大幅に向上し、野菜の鮮度も保たれています。(図参照)

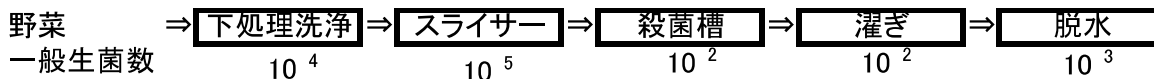
刻み葱	一般生菌	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
次亜塩素酸Na	1.0×10^3	< 10	< 10
ハセップメイカー水	2.0×10	< 10	< 10

試験条件

次亜塩素酸Na 200ppm
ハセップメイカー水 100ppm pH5.5

d使用方法

ハセップメイカー水は食材への負荷が少ないことから下処理の工程から使用すると効果的です。カット野菜の工程毎に細菌検査を行うとスライス時に大幅に生菌数が増加する傾向にあります。スライサーや手指によって野菜内部が細菌に汚染されると殺菌槽での殺菌処理しても殺菌効果が減少します。下処理時の洗浄からスライス時の水に至るまで万遍なくハセップメイカー水を使用することで殺菌効果が得られます。また、脱水機やざるからも汚染されますので、脱水前にハセップメイカー水で殺菌を行って下さい。



用途

工場内の衛生管理水としてお使い下さい。
長靴の殺菌、手指洗浄、器具(まな板、包丁、ざる、容器)、機器(脱水機、スライサー、洗浄機)施設(壁、床、側溝)

【製造元】

ヴェータ株式会社

【取り扱い窓口】

株式会社クレアス

新潟県上越市栄町7番6号太陽ビル3F

電話番号: 025-520-9095 FAX: 025-333-0480



ハセップメイカー

HACCP-MAKER II