

クリーンな
衛生環境を構築する
安全で安心な殺菌水
「ハセップメイカー」

炭酸殺菌水生成システム

HACCP-MAKER



飲料水製造ライン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. 充填室内の空間噴霧……二次汚染の防止
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. 原材料への負荷軽減……歩留まりの向上
7. 雑菌を抑える……品質向上

導入事例



拭取り検査結果

採取箇所	分解酸洗浄後	製造終了後(殺菌水あり)
リンサー受渡しホイール	1.6 × 10	< 10
リンサー入口ボトルガイド	2 × 10	< 10
リンサーグリッパー	4 × 10	< 10

リンサー稼動時にシャワーリングを行い、製造終了後に拭取り検査を実施。導入後は細菌が検出されていない。塩素濃度30ppm pH値5.5

用途

洗壺、ガロンボトルの洗浄殺菌

(低濃度で残留性が少ないことから殺菌後の濯ぎ洗いの軽減が図れる)

タンク、CIP洗浄殺菌

(無害で味にも影響を及ぼしにくい)

充填室の二次汚染防止

(作業中でも人体に影響を与えることなく空間殺菌が可能)

キャッパーなどの製造ラインの殺菌

(従来の水から殺菌水に変更することで、衛生管理の向上が図れる)

導入先

酒造工場、ビール工場、ミネラルウォーター工場、ワイン工場、その他等

【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 F A X：025-333-0480



充填室落下細菌検査

採取箇所		①	②	③
充填室A	一般細菌	0	0	1
	真菌	0	1	1
充填室B	一般細菌	0	0	—
	真菌	0	0	—
BIB室	一般細菌	1	0	—
	真菌	0	0	—

導入前は判定基準値(5以下)を超える菌数が検出されたが、導入後は基準値をクリアしている。



ハセップメイカー

HACCP-MAKER II