

食中毒対策、衛生管理にシュっ♪と一吹き

特徴1

非危険物だから使いやすい！

シュッとキレイは消防法上の非危険物（60重量%以下）に該当するため、保管場所を選びません。調理場でも安心してお使い頂けます。

特徴2

食品添加物規格だから安全！

シュッとキレイの原料は全て食品添加物規格のものを使用しています。使用後の水洗い、拭き取りの必要がありません。食品を扱う場所での使用も安心です。

特徴3

データが証明！殺菌・殺ウイルス効果

シュッとキレイは種々の細菌に対して、迅速に殺菌効果を発揮します。また、食品衛生検査指針で推奨されている「複数のウイルス」に対する不活化効果が確認されたアルコール製剤になります。



使用例



調理器具



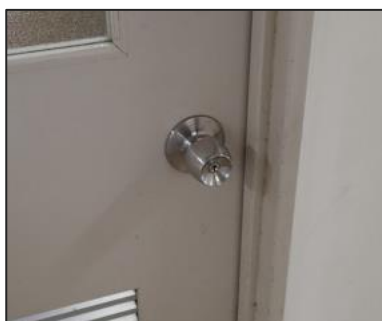
手袋



椅子・テーブル



食器類



ドアノブ・手すり



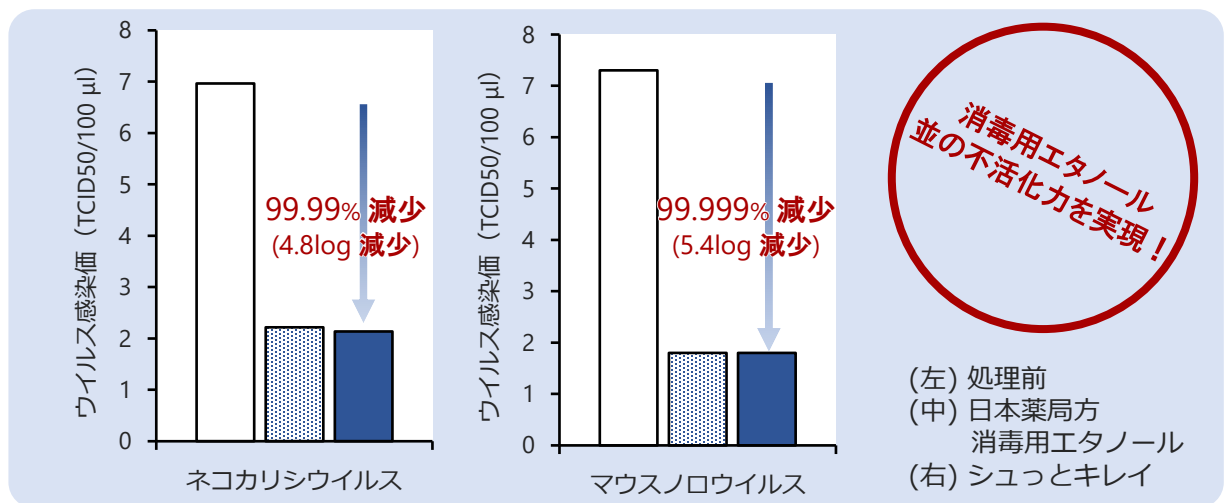
トイレ・洗面所

殺菌効果試験

	0分	15秒	30秒
大腸菌 (<i>Escherichia coli</i>)	×	○	○
枯草菌 (<i>Bacillus subtilis</i>)	×	×	○
黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	×	○	○
乳酸桿菌 (<i>Lactobacillus fermentum</i>)	×	○	○
乳酸球菌 (<i>Leuconostoc mesenteroides</i>)	×	○	○
酵母 (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	×	○	○
カビ (<i>Penicillium funiculosum</i>)	×	○	○

試験条件 シュットキレイ：菌液 (1×10^5 cell/ml) = 9 : 1で混合し
寒天培地に塗布、48 h培養後にコロニーの有無を確認した
×はコロニー形成あり、○はコロニー形成なしを示す

ノロウイルス代替ウイルスによる不活化試験 (当社調べ)



試験条件 シュットキレイ：ウイルス液 = 9 : 1で混合し
1分間接触させた後、TCID50法に則って感染価を測定した
(参考 食品衛生検査指針 微生物編改訂第2版2018)
※ 4.0log減少はウイルス数が1万分の1になることを示す

製品詳細

製品名	シュットキレイ
品名	食品添加物エタノール製剤
成分	エタノール (55.72%)、乳酸ナトリウム (1.0%)、乳酸 (0.01%)、精製水 (43.27%)
仕様	20 L



 **青葉化成株式会社**

トータルハイジーングループ 〒981-3206 仙台市泉区明通 4-19-1
TEL (022)777-1691(代) FAX(022)777-1692