

食品の殺菌、 手指洗浄もOK

ハサップ水は、厚生労働省が定めている食品添加物である殺菌剤の次亜塩素酸ナトリウムと、炭酸ガスを水で希釈混合させて生成するため、食品の殺菌や手指洗浄に安心して使えます。

強力な消臭効果

ハサップ水は、消臭力に優れている次亜塩素酸ナトリウムの約80倍の消臭力があります。換気口、排水溝から排出される悪臭、生ゴミ等から発生する悪臭を瞬時に消失させてしまい、周辺住民への公害対策にも有効です。

殺菌後は水にもどり、環境を汚しません

ハサップ水の生成過程で発生する塩素ガスは、環境基準値の100分の1以下。また、殺菌や有機物に接触すると普通の水にもどるため、浄化槽の有用微生物にダメージを与えません。大量に水を使う食品工場などで安全にご使用いただけます。工場内の油分の多い床などの清掃にも使用されると油分を分解し、床のヌメリや排水溝、グリーストラップの汚れを無くします。

ハサップ水はあらゆる所で活躍します

〔食中毒の予防〕
食品製造・加工施設
畜産・酪農畜舎及屠殺施設
野菜・果実ハウス栽培施設
野菜・果実流通運搬施設
水揚げ魚介類加工施設
レストラン・食堂
学校の給食施設
食品保管倉庫

〔院内感染の予防〕
病院・診療所など医療施設
高齢者施設・ケア施設
保育園・園児施設

〔手指の殺菌洗浄〕
あらゆる施設の手洗い場

〔床の清潔洗浄〕
施設内水まわりの床

〔黒カビなど真菌類の除去〕
湿気の受けやすい施設全般

〔強力な消臭力で快適に〕
ホテル・旅館の客室内/ロビー/
トイレ/風呂場/遊戯室/高齢者
施設の個室/食堂/トイレ清掃
運搬車
生ゴミ処理室
動物病院/ペットホテル
公衆トイレ
タクシー/電車内/飛行機内/
駅・待合室の空調ダクト内

次亜塩素酸
ナトリウムNaOCl

炭酸ガス
CO₂

水
H₂O

ハサップ水

※食品添加物とは、食品衛生法によって「食品の製造の過程において、又は食品の加工もしくは保存の目的で、食品に添加・混和・浸潤・その他の方法によって使用するもの」と定義されています。食品の殺菌の目的で使用される添加物には、「過酸化水素」と「次亜塩素酸ナトリウム」があります。これらには使用基準があり前者には食品に残留しないこと。後者には“ごま”に使用しないこと。の規定があります。

※体内に吸収した場合でもハサップ水の殺菌力の主成分「次亜塩素酸」は人体内で細菌などの異物分解するために活躍しており、その安全性を証明しています。

強力な 殺菌力

最強消毒剤 「グルタラール」に匹敵

医療関連施設などで最も強い菌に使用されているのがグルタラール。ハサップ水はその殺菌力に匹敵する効力をもっています。

強くて、やさしい 殺菌水

加湿するとさらに効果を発揮

10℃ずつ加温すると殺菌力が2.5倍ずつ増加していきます。20℃の時の殺菌力を1とすると30℃で2.5倍、40℃では2.5倍の2乗で約6倍、60℃では2.5倍の4乗で約39倍となります。芽胞菌に対する殺菌力の比較でも(財)日本食品分析センターの試験結果では、60℃に加温したハサップ水は1分後には芽胞菌(枯草菌)をも完全に死滅させます。加圧により121℃に加温した滅菌水と同等の殺菌効果を得られます。

効き目が長持ち

貯水槽や配管中に残ったハサップ水は長期間にわたり効力を発揮。30~40日経過しても当初の濃度より約10~15%程度しか減少しません。

使い方いろいろ

- 流水・シャワーリング
水道の蛇口・シャワー感覚で使用できます。
- 漬け込み
容器に溜めて使用します。
- 空間(二流体)噴霧
空間殺菌と呼ばれ、ミスト状になった「ハサップ殺菌水」が空中落下菌・浮遊菌と接触し、菌を消滅します。※二流体噴霧は、床を濡らしません。1時間に2~3分の間欠噴霧を1ヶ月位続けると、その室内を無菌化していきます。

コストにも満足のいくハサップ水

- 省スペースで簡単施工
本体設置スペースは0.2㎡でOK。簡単な配管工事だけで、インシャルコストは同様装置の1/2程度で済みます。
- ランニングコストも手軽です
原料は廉価な次亜塩素酸ナトリウムと炭酸ガスのみ。アルコール系殺菌法の約1/40。経営に負担をかけません。