

大腸菌・サルモネラ菌・黄色ブドウ球菌・枯草菌に優れた効果

ワサパール®液体

～ワサパール液体ってどんな物？～



- ・ 厨房
- ・ 調理場
- ・ 給食センター
- ・ 鮮魚関連
- ・ 各種工場

- ・ 大腸菌
- ・ サルモネラ菌
- ・ 黄色ブドウ球菌
- ・ 枯草菌 など

知らないと損をする！

驚異の
アリルイソチオシアネート

アルコール除菌剤と比べてみてください。

★水気があっても
効果が高い

★スプレー後の
効果が永く続く

アルコールとの比較

耐水即効性	ワサパール液体	アルコール (80%エタノール)
大腸菌	0	3.7×1000
枯草菌	0	9.9×10000

※濡れたまな板・調理器具の状態です。2ml噴霧、30秒後の菌数を測定

◇ 急性経口毒性試験 LD₅₀値 43.129g/kg
参考までに食塩 3.75g/kg

- まな板など、食品に直接接する器具などは、洗浄された都度噴霧するとさらに効果が増します。
- スプレー後のまな板や包丁などは、その後水洗いの必要はありません。
- 布に液体をしみこませて、厨房や調理器具などを拭いても使えます。



500mlスプレータイプ

- お得な詰め替え用 5ℓ・18ℓ入もあります。
- 価格は出荷量によって変わりますので営業とご相談ください。

■お問い合わせ先

株式会社 エムエイティ

〒158-0096 東京都世田谷区玉川台2-11-4
TEL.03-3707-4768 FAX.03-3707-3589
E-mail : office@m-a-t.co.jp

ワサパール®液体の特徴

この製品は、エタノール製剤に代わる新しい除菌剤として、ワサビやカラシに含まれている成分AIT(アリルイソチオシアネート)を配合し、即効性と持続性(二次感染防止)を高めた製品です。

メリット

- ◇ 水と混じり合うので、濡れた調理器具にも強い除菌効果を発揮します。
- ◇ アルコール製剤と違い、除菌効果が長持ちします。
- ◇ 成分が植物性なので安全性が高く、安心して使えます。

使用方法

- ◇ 濡れた調理器具にそのままお使い頂けます。
- ◇ この製品は効果が長時間持続します。
〈例〉食品に直接触れない器具などには、1日に2度位の噴霧で効果があります。
- ◇ 厨房・台所など洗浄清掃後、噴霧されますと24時間は菌の発生を抑制いたしますので、業務が終了後、翌朝までの抗菌効果に適しています。
- ◇ まな板など、食品に直接接する器具などは、洗浄された都度噴霧するとさらに効果が増します。
- ◇ 布に液体をしみ込ませて、厨房や調理器具などを拭いても使えます。
できれば、小さなキズなどに液体が入り込めるよう軽く絞って使われることをおすすめします。
- ◇ スプレー後のまな板や包丁などは、その後水洗いの必要はありません。

使用施設

- ◇ 給食センター
- ◇ パン工場
- ◇ お菓子製造工場
- ◇ 弁当製造
- ◇ 鶏肉解体工場
- ◇ 外食調理場
- ◇ ホテル調理場
- ◇ 鮮魚関係

安全性

- ◇ 急性経口毒性試験 LD₅₀値 44.199ml/kg
(43.129g/kg)

急性経口毒性試験 (LD₅₀)

●LD₅₀ (半数致死量)

経口経路で投与したとき動物の50%に死亡を引き起こすと期待される統計学的に得られた被験物質の一回投与量のこと

●限度試験 (予備試験)

厚生労働省及びOECDのガイドラインにより2g/kgの用量で限度試験を行い、死亡が現れなければ急性経口毒性試験を実施する

〈参考〉食塩(塩化ナトリウム)・・・LD₅₀値 3.75g/kg

●ご不明な点がございましたら、ご質問ください。