

現場の衛生に必要な
アルコール製剤の選ぶポイントを

全部 そろえました。

- ✓ 食品にかかっても安心
- ✓ 安全な原料
- ✓ 即効性がある
- ✓ 水回りに強い
- ✓ ウイルス対策が出来る
- ✓ 有機物汚れに強い
- ✓ マニュアルやガイドラインに対応

詳細は裏面をご覧ください。



業務用 食品添加物 エタノール製剤

アルコール EA-75

「リンゴ酸」の優れた除去力に 着目した新発想のアルコール製剤

1 安心・安全で環境にやさしい

① 安心・安全

成分の全てが食品と食品添加物なので、食品に触れても安心・安全に使えます。

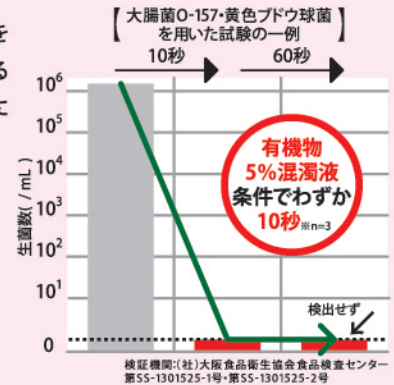
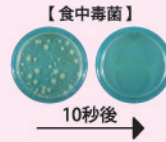
② 環境にやさしい

塩素を含む原料、安定性や農薬が不安視される天然物原料を一切使用せず環境にやさしく使えます。



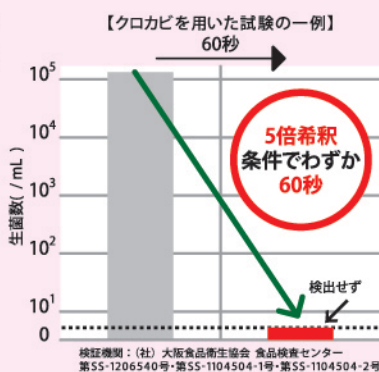
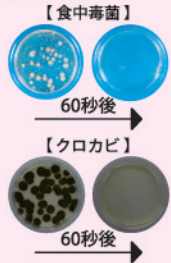
2 除菌効果が早い

アルコールとリンゴ酸を安定エマルジョン化することで瞬時に菌の除去に使えます。



3 水回りに強い

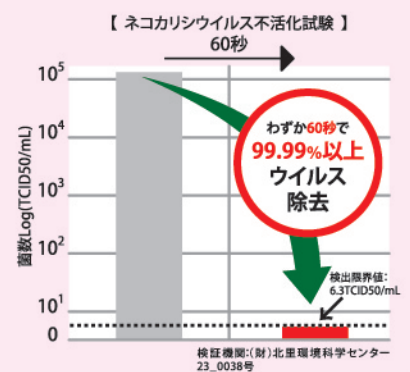
「水まわり」を意識した悪条件で、菌やカビの除去に使えます。



4 ウイルス対策に

ピンポイントにウイルス除去することで、対象物へのダメージがなく、ノロウイルス予防として有効な消毒剤^{※1}として使えます。

※ネコカリシウイルスはノロウイルスの代替として、行政をはじめとした各機関において不活化試験に用いられる代替ウイルスです。

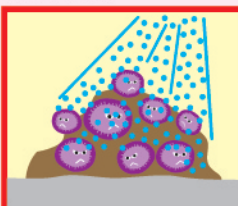


5 有機物汚れに強い

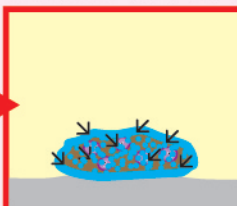
有機物汚れに強く、菌の除去にすばやく使えます。

【アルコールEA-75のメカニズム】

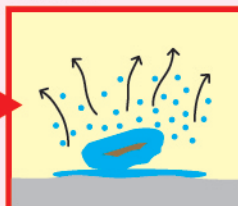
1. 浸透性



2. 乳化(エマルジョン)

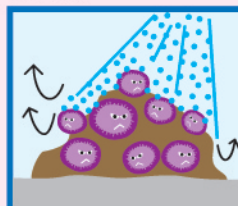


3. 剥離

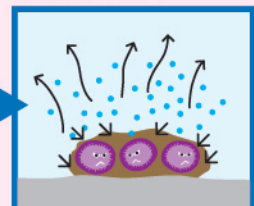


【一般のアルコールのメカニズム】

1. 付着



2. 乾燥・凝固



6 マニュアルやガイドラインに対応

EA-75は、75度(73.1%)アルコール^{※2}ですので、様々な行政等の推奨基準やマニュアル・ガイドラインに柔軟に使えます。

- ① 食品衛生法「大量調理施設衛生管理マニュアル^{※3}」
- ② 「新型コロナウイルス対策ガイドライン^{※4}」
- ③ HACCPマニュアルの整備等

※1 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育部「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1」平成21年3月発行教材 ※2 危険物第4類アルコールに該当します。(市町村火災予防条例等については、各地方自治体にお問い合わせ下さい。) ※3 厚生労働省平成9年3月24日衛食第85号「大規模食中毒対策等について」別添(最終改正:平成25年2月1日付け食安発0201第2号) ※4 新型コロナウイルス及び鳥インフルエンザに関する関係省庁対策会議平成21年2月17日決定 ※全ての面に効く訳ではありません。



【製品概要】

製品仕様	容量	【成分及び重量%】
アルコールEA-75 1.7ℓ缶	一斗缶 1.7ℓ	エタノール:73.10%、リンゴ酸:0.40%、グリセリン脂肪酸エステル:0.30%、リンゴ酸Na:0.10%、グリセリン:0.05% ※食品使用時の場合「酒精」、「アルコール」、「エタノール」、「エチルアルコール」と表記下さい。
アルコールEA-75 5ℓボトル	5ℓ×3本入 (随時入れ用コック3機付)	使用上の注意等は別紙SDSに記載しております。
火気厳禁	第4類アルコール類	水溶性 危険等級Ⅱ

