

厨房・食品工場向け
業務用中性洗剤

オールマイティー 浄

濃縮タイプ希釈使用型

安全な抗菌剤配合

辿りつけばこれ! **油汚れ**

厨房・食品工場

これが欲しかった洗剤!

油汚れを分子レベルまできれいに分解(可溶)します。
人や環境にやさしく、こんなに油汚れに強い洗剤が
いままでありましたか?

洗剤液を無駄なく
プラス
+ W効果

毎日の食器・器具・床洗浄としてお使い頂くだけで、流れた洗剤廃液が側溝から排水管のイヤな臭い、目詰まりまでも解消、キレイにします。

継続して使用することによって、本洗剤のメリットが充分に発揮され、排水数値の改善及び浄化槽の維持管理経費などの削減を可能にしています。



オールマイティー浄 18L
(キュービテナー)



オールマイティー浄 4L
(減容ボトル)



オールマイティー浄 300mL

使用方法

- 水(温湯)で **15倍~100倍** に希釈してご使用下さい。
(汚れに応じて、倍率を加減して下さい)
- しつこい汚れには、散布2~3分後に拭き取り洗浄して下さい。
- 機械洗浄の場合は100倍以上に希釈してご使用頂けます。
- 希釈時にはよく混ぜて下さい。

<オールマイティー浄 成分表>

品名	複合せっけん
用途	床面、食器、まな板、調理器具
液状	中性
成分	非イオン系界面活性剤、ヤシ油脂肪酸

ISO14001/HACCP取得工場で使用

「オールマイティー浄(ジョー)」はヤシ油脂肪酸及び非イオン系界面活性剤を主原料に、抗菌剤を配合した中性洗剤です。

厨房・食品工場内の上流から下流まで!

オールマイティーな 効果

使えば使うほど
トータルコストが
下がる

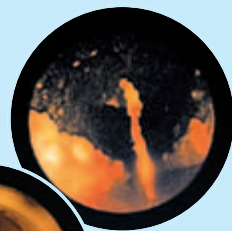
油脂成分を
分子レベルに
分解する

- 油脂分を分子レベルまで細かく分解するため、強力に浸透して洗浄効果を発揮します。
- 安全な抗菌剤(食物添加物)が配合されている為、大腸菌、ブドウ球菌などに強力な抗菌・除菌作用があります。又黒カビの発生を防ぎ、雑菌の繁殖を抑え、ヌメリや悪臭を防止します。
- 有害物質を含まず、洗浄廃液による環境への悪影響、泡公害の心配がありません。
- 中性洗剤ですから、手肌にやさしく手荒れや爪割れ等を起こしません。
- 軟水、硬水、海水のいずれでも使用できます。

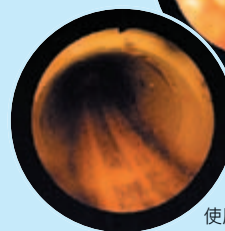
一般に洗剤で落とされた油污は小さく分散され、界面活性剤の膜に包まれて排出されますが、「オールマイティー浄」はナノテクノロジーにより、分子レベルまで油脂成分を極小に分散・分解(1~7ナノメートル)する能力があります。これにより油の再付着や再結合もなく、きれいに速くバクテリアが食べて炭酸ガスと水に分解され、自然に帰ります(生分解)。また油処理の際には白濁、乳化したりせず、処理後は手指に付着もしませんし、油紋も浮かず、沈降もヘドロ化することなく魚介類に与える影響も少ないのでエコロジーな洗剤として注目されています。

「オールマイティー浄」は長期間使用することにより、最初の洗浄から最後の排水に至る諸設備(工場内設備、パイプ、グリストラップ、浄化槽)を日常的に清掃除菌していることになるのです。羽虫、ゴキブリの発生も防ぎます。その結果、衛生管理の徹底及び諸設備のメンテナンス費用、排管洗浄費用、グリストラップバキューム費用、浄化槽清掃費用などが軽減され、トータルランニングコストの削減につながります。

■ 排管閉塞の
改善事例
某レストランに
て10日間使用



使用前内部



使用10日後内部

グリストラップ油脂分解事例



使用前



使用1週間後

ドレインパン油脂分解事例



使用前



使用后

GULシリーズ洗剤使用 排水数値変化事例

●食品工場（排水数値の変化事例）

検査項目	H14年2月	H14年3月
SS	540	310
BOD	930	700
PH	4.7	5.2
ノルヘキ	95	60

全国都道府県では工場廃水の基準が設定されています。その条項の主なものに排水中の油の量（ノルマンヘキサン値）、生物化学的酸素要求量（BOD値）、浮遊物質（SS値）などの規制があります。

●一般洗剤との比較（某大手レストラン/使用2週間後）

検査項目	一般洗剤	オールマイティー浄
SS	22,000	52
BOD	4,400	140
ノルヘキ	6,300	43

厨房グリストラップ内水質検査
（株式会社日新環境調査センター 平成15年1月）

油が有機物から無機質に変化する（自然に還元）には、最終段階でバクテリアが油を食べる（生分解）以外に方法がありません。この生分解が迅速かつ高数値ほど環境に優しいといえます。

「オールマイティー浄」はバクテリアが食べ易いように極小に分散・分解するので、油の処理時間が短く、工場での排水基準を満たすための大きな要因となります。また、長く使い続けることにより、排水に至る設備を日常的に清掃・殺菌していることと同様の洗浄結果が得られます。これにより衛生管理の徹底、設備管理のメンテナンス費用が軽減されます。

サニテーショントータルマニュアル

洗浄対象	使用目的	使用洗剤	使用濃度	頻度	備考
手指 まな板	手洗い	オールマイティー浄	30倍	毎日	流水にて使用
調理器具 冷蔵庫 長靴 カート	洗浄	オールマイティー浄	30倍	毎日随時	
床 排水溝 壁 タイル	汚れ落とし 洗浄	オールマイティー浄	50倍	週2回程度	
レンジフード 換気扇	汚れ落とし	オールマイティー浄	20～30倍	週1回程度	スプレーにて 噴霧
食器 ラック	洗浄	GUL-YZ-SS GUL-YZ-SR	随時ポンプにて 供給		自動洗浄機 使用タイプ
野菜・果実	洗浄	オールマイティー浄 次亜塩素酸ソーダ	300～500倍		洗浄後、 すすぎを行う

※上記希釈倍率は汚れ（油脂量）に応じて変化します。