

# 大腸菌・サルモネラ菌・黄色ブドウ球菌・枯草菌にすぐれた効果

## ワサガード液体

ワサガード液体はもとより、アルコール製剤と違い

**“水気があっても効果が高い”“スプレー後の効果が長く続く”**

ことが大きな特長です。

水分や湿気のない厨房はありません。

菌は目に見えないだけに、「ワサガード液体で」確実な衛生管理をお勧めします。

### <ご使用場所>

- ◎ 包丁・まな板などの調理器具
- ◎ お弁当用コンテナ
- ◎ スライサー機など
- ◎ 冷蔵庫・ドアなどの取っ手
- ◎ 厨房・台所の洗浄清掃後



500ml 入り

※お得な詰替え用 5ℓ・18ℓ入り (キューブコンテナ) もあります。

### <主成分>

わさびエキス・エタノール

### アルコールとの比較

東京農業大学農産製造学研究室調べ

耐水即効性	ワサガード液体	アルコール (78%エタノール)
大腸菌	0	$3.7 \times 10^3$
枯草菌	0	$9.9 \times 10^4$

※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

持続性		ワサガード液体	アルコール (78%エタノール)
30 分後	大腸菌	0	$1.3 \times 10^5$
	枯草菌	0	$4.3 \times 10^5$
1 時間後	大腸菌	0	$3.4 \times 10^5$
	枯草菌	0	$6.5 \times 10^5$
2 時間後	大腸菌	0	$7.6 \times 10^5$
	枯草菌	0	$6.2 \times 10^5$
24 時間後	大腸菌	0	$1.2 \times 10^6$
	枯草菌	0	$6.8 \times 10^5$

※2ml 噴霧し所定の時間放置後、菌体 1ml を塗抹し寒天培地にて測定 (容器の放置は夏の調理場を想定し、30℃の場所へむき出しのまま放置)

# ワサガード液体の特徴

この製品は、ワサビやカラシに含まれている成分A I T(アリルイソチオシアネート)を配合し、即効性と持続性(二次汚染防止)を高めた製品です。

## メリット点

- ◇ 水とまじりあうので、ぬ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

- ◇ ぬ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致しますので、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。
- ◇ 布にワサガード液体をしみ込ませて、厨房や調理器具などをふいても使えます。  
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。

## 使用施設

- ◇ 給食センター
- ◇ パン工場
- ◇ お菓子製造工場
- ◇ 弁当惣菜製造
- ◇ 食肉加工場
- ◇ 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  $LD_{50}$ 値 44.199ml/kg  
(43.129g/kg)

急性経口毒性試験 ( $LD_{50}$ )

$LD_{50}$  (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)… $LD_{50}$ 値 3.75g/kg

ご不明な点がございましたら、ご質問ください。