

# クリーンピュア水（微酸性電解水）取扱説明書

このたびは、クリーンピュア水をお買い上げいただきありがとうございました。  
安全に正しくお使いいただくため、ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。

## 1. 本製品について

本製品は CLEAN PURE にて生成された次亜塩素酸を含む微酸性電解水です。  
微酸性電解水については裏面をご覧ください。

### 【特徴】

- 人と環境に優しく、水のように安全・手軽に使用できます
- 低い有効塩素濃度で除菌効果を発揮します

### 【効果的な使い方】

- テーブルやドアノブ、車内等の除菌
- マスクのつけ置き除菌

## 2. 使用方法

対象物の汚れを除去後しっかり濡れる程度にスプレーし、その後清潔なペーパー等でふき取ってください。スプレー量が多いほど効果が高まります。また、濡れた状態で時間を置くと次亜塩素酸と微生物の接触時間が増加し、更に効果が期待できます。

## 3. 使用上の注意

- 薄めたり、他の薬品と混ぜて使用しないでください。
- 本製品の有効期限は製造年月日より1ヶ月（未使用時）です。

保管場所の環境に大きく影響をうけますので、高温・紫外線を避け  
冷暗所にて保管してください。

スプレーボトル・バケツ等で使う場合は直射日光を避け、1日程度で使い切ってください。

- 使用後の容器は災害時のウォータータンクとして使用できます。

品名：微酸性電解水  
成分：水、次亜塩素酸  
内容量：10ℓ  
有効塩素濃度：10～80ppm  
pH：5.0～6.5

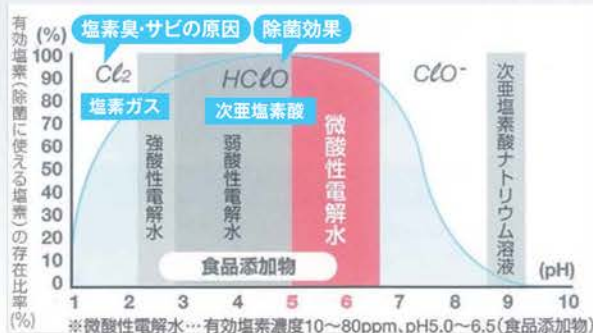
株式会社エース設備  
〒513-0818 三重県鈴鹿市安塚町 1350-27  
TEL:059-383-7173 FAX:059-383-7174  
E-mail:info@tecnoace.jp  
<http://www.tecnoace.jp/>

# CLEAN PURE

安心・安全の【微酸性電解水】  
クリーンピュア水

## 微酸性電解水って何？

微酸性電解水は水に近い性状のため、洗浄後のすすぎ水として利用でき高い除菌効果を発揮します。水の使用量、作業の手間が削減できるうえ、10～80ppmという低い塩素濃度で使用するため排水設備への影響も少なく、トリハロメタンが生成しにくく安全性に優れており、殺菌に関わる作業、器具、環境に対して、安心してお使いいただけます。



食品への残留性が低く、同濃度次亜塩素酸ナトリウム(NaClO)の約150倍の殺菌応力があるとされています。

■次亜塩素酸ナトリウム溶液  
安定性は良いが有効な次亜塩素酸の比率が低いので、200ppmという高濃度で使用する必要があり、ニオイ(塩素臭)などの問題がある。

■強酸性電解水:pHが低いこともあり、低濃度でも殺菌効果を発揮するが、サビや塩素ガスの発生には注意が必要。

■弱酸性電解水:強酸性電解水に比べて、比較的安定しているが、サビや塩素ガスの発生には注意が必要。

高い効果がある次亜塩素酸で、さまざまな微生物に対応。

細菌	処理前菌数	微酸性電解水有効塩素濃度	生育の有無
大腸菌(O157:H7)	5.2×10 <sup>6</sup>	10ppm	—
リステリア	2.5×10 <sup>6</sup>		—
緑膿菌	3.7×10 <sup>6</sup>		—
サルモネラ	2.1×10 <sup>6</sup>		—
セラチア	2.9×10 <sup>6</sup>		—
黄色ブドウ球菌	1.8×10 <sup>6</sup>	30ppm	—
エルシニア	4.8×10 <sup>6</sup>		—
腸炎ビブリオ	3.2×10 <sup>6</sup>	10ppm	+
	3.1×10 <sup>7</sup>		—
カンピロバクター・コリ	4.0×10 <sup>6</sup>		—
カンピロバクター・ジェミニ	6.0×10 <sup>7</sup>	—	

微酸性電解水:有効塩素濃度は表中に記載、pH6.0、室温、試験液10mLに菌液1mLを添加し、ここから30秒、60秒後に1白耳を液体培地に接種、培養し培養液の混濁したもの、しなかったものを一とした。  
●試験依頼先/財団法人日本食品分析センター ●試験成績書発行年月日/平成14年10月17日 ●試験成績書発行番号/第102071681-001号 ●森永乳業株式会社発表



微酸性電解水の  
安心して確かな  
衛生管理を  
もっと身近に

微酸性電解水の使用事例の一例をご紹介します。

## 微酸性電解水によるカビ抑制効果検証

### 検証方法

カート洗浄室の壁面(縦45cm×横35cm)に1日1回微酸性電解水4Lを2ヶ月散布しました。

### 検証結果

散布していない箇所では、検証開始から1週間程度でカビが発生した。1ヶ月後には、散布した場所(右図の白線内)では、目視でカビは確認できませんでした。



1ヶ月後の状況。右の白い枠が、微酸性電解水を散布した場所。

微酸性電解水

## 食材を活かす特性

### 褐変抑制



微酸性電解水は食品の品質への影響が少ない上、野菜の褐斑を送らせ、みずみずしい食感を保ちます。下の写真は、水・次亜塩素酸ナトリウム・微酸性電解水で処理を行い、冷蔵庫でラップをして6日間保管したものです。微酸性電解水で処理したレタスはみずみずさを保っていることがわかります。

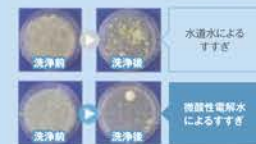
### 食感への影響(小)



微酸性電解水は、殺菌作用時の刺激が弱く食品の細胞を傷つけにくく、品質劣化が次亜塩素酸ナトリウムと比べて少ないため、処理後もシャキシャキとした食感をお楽しみいただけます。また、残留性が低いため気になる塩素臭もほとんどありません。

### まな板の除菌効果試験

洗浄前の汚れたまな板から標準寒天培地にスタンプしたものと、それぞれの水で15秒間フラッシュですりながら流水洗浄し水分を除去後、同じ場所から標準寒天培地にスタンプしたものを培養して比較。



微酸性電解水 15ppm pH6.0 常温

### 手のひらでの除菌効果試験

汚れて放置した雑巾に手のひらを押しつけ、それぞれの水で5秒間流水洗浄し水分除去後、標準寒天培地にスタンプして培養。



水道水 0.3ppm pH7.6 23°C 12L/min  
微酸性電解水 20ppm pH6.0 20°C 3L/min