



人と環境に安心・安全
塩素革命®



P's GUARD, a mild chloric water, has its excellent attribute to its amazing deodorizing performance and sanitization in a twinkle and it causes no harm to the human body and the environment.

株式会社ピースガード
www.psguard.jp

経営理念

Mission

近年、自然破壊や温暖化の影響で新種のウィルスや耐性菌が次々に出現し、従来の殺菌システムの限界もあり、ノロウィルス・新型インフルエンザ等の変異型ウィルスや、O-157などの細菌の脅威を目の当たりにしています。当社では、これらの脅威に対峙できる“決定打”ともいえる人にも環境にも優しい除菌・消臭剤「ピーズガード」によって、社会の衛生管理ひいては社会の安心と安全に貢献できるものと確信し「塩素革命」と名付けその普及に努めます。

会社概要

Profile

社名	株式会社ピーズガード
本社所在地	〒140-0015 東京都品川区西大井6-8-18 （最寄駅：JR西大井駅 - 横須賀線・湘南新宿ライン） TEL: 03-3773-2310 (代表) FAX: 03-3773-1031 Email: info@psguard.jp
公式HP	www.psguard.jp
代表者	代表取締役 沖原 正宜
設立	平成21年10月1日
資本金	5,180万円
事業内容	1. 食品添加物・殺菌剤「食添・ピーズガード」および関連資材の開発・製造・販売 2. 除菌・消臭剤「ピーズガード」および関連資材の開発・製造・販売 3. 液剤「ピーズガード」向け空間噴霧システムの設計・施工・保守管理 4. 空間噴霧装置および噴霧システムの研究・開発・製造・販売 5. 異業種との協同研究・提携による「ピーズガード」応用製品の企画・開発

商品のご紹介

Products

空中浮遊菌・落下菌対策用の空中噴霧システムについては、当社コールドフォグ事業部が対応いたしますので、お気軽にお問合せ下さい。



※こちらに掲載のもの以外にBIB容器入20Lもあります。

「ピースガード」の特徴 ———— 部類：雑貨

ピースガードは次亜塩素酸イオンをアルカリ水溶液中に安定化（イメージで言えば仮眠状態のようなもの）させることに成功しその結果として揮発することがないので、従来の次亜塩素系と全く異なる性質が出現しました。（pH 8.5～12.5）

細菌・ウイルス・バクテリアなど有機物（たんぱく質）に接触すると遊離した次亜塩素酸イオンが直ぐに反応し、それらを分解消滅させるので、除菌・消臭が瞬時におこなわれます。除菌・消臭効果が非常に高いことも複数の専門機関*の実験で証明されています。弱アルカリ性であり、しかも揮発しないため

- ★刺激臭がない
- ★金属腐蝕にくい
- ★漂白しにくい
- ★長期安定性（品質劣化が殆ど無い）という特徴があります。しかも発ガン物質のトリハロメタンの生成や耐性菌の生成もなく接触分解後は水と酸素と極めて微量の塩になるだけなので人体に対し安心・安全、環境にも無公害**であり、まさに **Perfect・Powerful・Preventive** な製品です。頭文字のPから「P's GUARD」（ピースガード）と名付けました。塩素革命[®]と言ってもよいでしょう。

*ビジョンバイオ（株）・（社）京都微生物研究所・（財）畜産生物科学安全研究所

**（社）東京食品技術研究所：マウスを使った皮膚・眼粘膜への刺激性試験および経口毒性試験で「異常なし」と実証済み

「食添・ピースガード」の特徴 ———— 部類：食品添加物

雑貨の「ピースガード」の特徴と全く同じですが、さらに加えて食材の殺菌時には細胞膜を破壊しないので、ドリップ（肉・魚・果実・野菜からの垂れ汁）が無く、色・香り・味ともに長時間維持することができます。この点だけでも従来の次亜と比べて圧倒的な違いと言えます。

なお、有機物と接触反応して分解するため、浸漬殺菌をする場合は肉・魚そのものと反応し消費量が多くなるので、スプレーで瞬間表面殺菌をする方が賢い使用法と言えます。

アルコールや従来の次亜は空間噴霧には適しませんが、「食添・ピースガード」であれば刺激臭も金属腐蝕も少なく、耐性菌やトリハロメタンの生成も無いので、落下菌対策で空間に噴霧できる唯一の製品といえるでしょう。

アルコールには濃度によっては殺菌効果が落ちるという弱点があります。また、アルコールではノロウイルスに対し殺菌効果はありません。その点「食添・ピースガード」であれば、調理器具を瞬時に殺菌し、残留塩素（塩酸根）の心配がないので、あとから水で洗い流す手間も省けます。

以上の特徴から、「食添・ピースガード」は最高の食品添加物・殺菌剤と言えるでしょう。

雑貨と食品添加物の区別

Distinction

商品名「ピースガード」は、雑貨の部類に入ります。

主な目的は消臭と、器物の除菌です。当然ながら、空間噴霧による除菌・消臭にも大変有効です。食品添加物や医薬品の認可は受けられません。但し、目的に応じてご希望の濃度での出荷が可能です。

一方、商品名「食添・ピースガード」は第三者機関*による安全性を含む食品添加物適性検査をクリア、所轄保健所より殺菌剤として認可を受けました。主な使用目的は食品および調理器具の食中毒菌やノロウイルスなどの殺菌です。食品添加物として使えるため、雑貨「ピースガード」では無理な対象物である食材や調理器具そのものに直接噴霧もしくは浸漬して使用できます。

使用濃度は有効塩素濃度100ppmと200ppmの2種類です。（100倍、200倍希釈用原液もご用意できます）

*（財）日本食品分析センター

【雑貨】除菌・消臭剤

【食品添加物】殺菌剤

商品名	ピースガード	食添・ピースガード
成分	次亜塩素酸ナトリウム＋純水	次亜塩素酸ナトリウム＋純水
使用目的	消臭および器材の除菌	食品および調理器具の殺菌
使用方法	噴霧または浸漬	噴霧または浸漬
有効塩素濃度	25ppm, 50ppm（高濃度も可）	100ppm, 200ppm（100倍・200倍希釈用も有）
対象・用途	消臭：ペット・喫煙室・学校・介護施設・病院・ホテル 除菌：インフルエンザ・ノロウイルス・パルボウイルス等	殺菌：食中毒菌・O-157・ノロウイルス 食品加工・水産関連・空間噴霧落下菌対策

従来品



ピースガード



刺激臭	刺激臭が無い・適用濃度ではほとんど無臭
耐性菌	耐性菌の発生はほとんど無い
腐食性	金属腐食しにくい
漂白脱色	漂白・脱色作用がほとんど無い
ノロウィルス対策	ノロウィルスの除菌・殺菌に有効（試験データ有り）
揮発性	揮発せず長期間（2年）品質安定（試験データ有り）
食材ドリップ	細胞膜を破壊せずドリップ無し
発ガン物質	トリハロメタン生成の心配がない
殺菌力・消臭力	殺菌・消臭ともにスピードが早く強力
pH・温度	pH8.5～12.5。適用温度の範囲内であれば殺菌効果は不変
環境性	環境にやさしくほとんど無害
安全性	人やペットにも安心安全（試験データ有り）
空間噴霧	空中浮遊菌・落下菌対策として空間噴霧に最適

「食添・ピースガード」とほかの殺菌剤の特性

注1：次亜塩素酸製品の消臭効果は、噴霧直後に刺激臭を先に感じるため△としました。
注2：皮・布製品が稀に色あせや変色する場合があります。必要に応じて試用して下さい。

	アルコール製品	二酸化塩素製品	微酸性次亜塩素酸製品	食添・ピースガード
殺菌に必要な時間が短い	○	◎	◎	◎
殺菌能力が強い	○	◎	◎	◎
消臭効果がある	×	×	△注1	◎
金属腐食しにくい	◎	×	×	○
漂白しにくい	◎	×	×	○注2
有毒ガスが発生しない	×	×	△	◎
刺激臭がない	×	×	△	◎
揮発しない	×	×	×	◎
空間噴霧に有効	×	×	△	◎
可燃の危険がない	×	△	○	◎
品質安定性に優れる	○	×	△	◎
環境への安全性に優れる	×	×	△	◎
耐性菌発生を阻止できる	×	○	○	◎
長期保存性に優れる	○	×	×	◎

- ①アルコールではノロウィルスに効果はありません。アルコールの最大殺菌濃度が76.9～81.4%であるため、60%以下85%以上の濃度では他のウィルスに対しても殺菌力はほとんどありません。
- ②二酸化塩素製品の特徴は凄まじい殺菌力を有していますが、強力な塩素臭と有毒ガスを発生し、強烈な酸化力により金属・電子機器を瞬時に腐食させ、さらには繊維製品を強力に漂白してしまいます。
- ③従来の「次亜塩素酸ナトリウム」は強烈な刺激臭があり、また、金属腐蝕と繊維製品の漂白作用が顕著です。副生成物として、発ガン物質のトリハロメタンが生成されます。ところが、成分は同じですが「ピースガード」製品はそれらの問題点をクリアしたアルカリ性次亜塩素酸製剤です。
- ④製品比較表には取り上げていませんが、安定化二酸化塩素（水成二酸化塩素）の殺菌力はほとんどありません。殺菌力を持たせるには液剤に酸を添加して二酸化塩素に変換する必要がありますが、その変換の際のリスクは②で示した通りです。
- ⑤「ピースガード」は水道水で希釈する通常の微酸性次亜塩素酸製品と異なり、品質劣化はほとんどありません。各比較項目で優れている上に、高純水（ROイオン交換）希釈の高級品ですので、最高品質（効果と安全性）を追求されるユーザーに最適です。

農学博士 白井淳資教授



- 1979-1984 農林水産省家畜衛生試験場研究員
 - 1985-1986 フランス政府給費留学生（フランス国立農業研究機構：INRA）
 - 1988-1989 国際協力事業団（JICA）派遣専門家（タイ国立口蹄疫ワクチン製造センター）
 - 1994-1999 農林水産省家畜衛生試験場 海外病研究部「海外病研究管理官」
 - 2003-2004 国際協力機構（JICA）派遣専門家（マレーシア国立獣医学研究所）
 - 2007/04～ 東京農工大学農学部 獣医学科獣医伝染病学講座教授
 - 2011/04～ 東京農工大学農学部 附属国際家畜感染症防疫研究教育センター長
- 【研究分野・キーワード】消毒・防疫・感染防御
 家畜およびペットの感染症に関する研究を行う。
 専門は獣医伝染病学であり、伝染病の発生防除に向けた応用的な見地から研究を行っている。
- 【受賞学術賞】1993年7月 第29回後藤養鶏学術奨励賞受賞

いやあ……驚きましたね……。研究室で有効塩素濃度100ppmの「ピーズガード」を分析してみたところ、今までの塩素系除菌剤に特有の弱点のすべてが、見事に改善されていますね。まったく新しい未来型塩素系除菌剤ですね。

除菌・消臭性能が優れていながら、ほとんど無味・無臭、無揮発、無漂白、しかも金属腐蝕のおそれがないという多くの改善点が、JR・空港などの公共交通機関で採用になった理由であろうと良く理解できました。

要するに、人体・動物に無害・安全でいて、なおかつ強力な除菌・消臭性能を発揮している製品ですから、今後、水産・食品業界でも広く使われることになるでしょう。また、老人ホーム・病院・保育園・幼稚園・ペット業界・畜産業界などのニーズにも対応できるでしょうし、一般家庭でも、ペット・トイレ・台所・感染予防としての手指消毒やマスクへの噴霧・介護など大いに普及させていきたい製品だと考えます。

HACCP実践研究会 副理事長 本間忠雄氏



NPO特定非営利活動法人
 （法人番号 17生都管法特 第1648号）
 HACCP実践研究会 副理事長

著書：

「初めてのHACCP工場」（共著）幸書房 / 「食の安全とトレーサビリティ」（共著）幸書房 他

HACCP実践研究会は、平成11年に設立以来、食中毒を無くすことを目指し、食品衛生の向上に寄与するため、HACCP手法の普及に努めているNPO法人です。

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) とは「危害分析重要管理点方式」と言い、食品中の危害や要因を科学的に分析し、それが除去（あるいは安全な範囲まで低減）できる工程の

管理と記録を常におこなう、食品加工場等で食中毒を防止する世界共通の手法です。

近年、ノロウイルスなどにより、夏季・冬季関係なく1年中食中毒が発生しており、食品加工場では原材料処理・食品の調理・加工工程などの食品衛生向上が重要視されて来ています。このため加工室内の環境・設備器具などの殺菌対策や、作業者の清潔対策を向上させる必要がありますが、環境にも人にも優しい安定した殺菌剤はほとんどないため、苦慮しているのが実情でした。

ピーズガードは各種検査データ、加工場での使用データから、高い殺菌効果を持ち、設備や人に影響を与えにくい殺菌剤であることが分かってきました。特にこれを噴霧した食品加工室内の空間除菌効果は非常に高く、評価に値すると思います。

今後、空間除菌が各種加工場に普及する事により、更にその効果実態が判明して来ると思います。ピーズガード製品が、当会が目指す食中毒防止の一助になることを期待しています。

除菌性能

インフルエンザウイルス	効果実証	(財) 畜産生物科学安全研究所	黄色ブドウ球菌	効果実証	(社) 京都微生物研究所・(財) 日本食品分析センター
パルボウイルス	効果実証	(財) 畜産生物科学安全研究所	緑膿菌	効果実証	(社) 京都微生物研究所・(財) 日本食品分析センター
コロナウイルス	効果実証	(財) 畜産生物科学安全研究所	MRSA	効果実証	(社) 京都微生物研究所・(財) 日本食品分析センター
ノロウイルス (ネコカリシウイルス)	効果実証	ビジョンバイオ(株)・(財) 日本食品分析センター	サルモネラ菌	効果実証	(社) 京都微生物研究所・(財) 日本食品分析センター
大腸菌	効果実証	(社) 京都微生物研究所・(財) 日本食品分析センター	腸炎ビブリオ	効果実証	(社) 京都微生物研究所・(財) 日本食品分析センター

安全性

【雑貨・ピーズガード】

マウス局所刺激性試験(皮膚)	異常なし	(社) 東京食品技術研究所
マウス局所刺激性試験(眼粘膜)	異常なし	(社) 東京食品技術研究所
マウス急性毒性試験(経口)	異常なし	(社) 東京食品技術研究所

【食添・ピーズガード】*

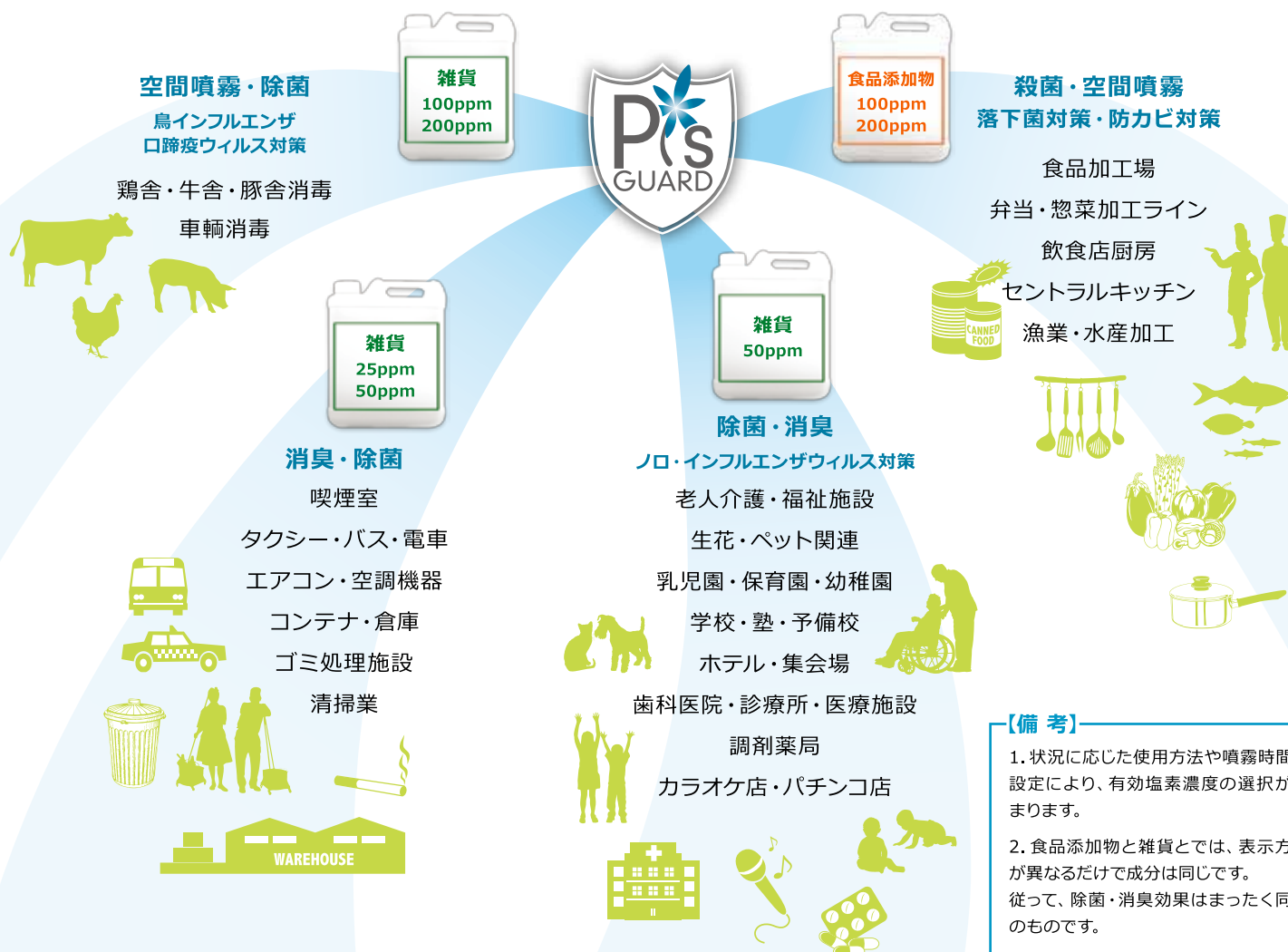
ウサギ局所刺激性試験(皮膚)	異常なし	(財) 日本食品分析センター
ウサギ局所刺激性試験(眼粘膜)	異常なし	(財) 日本食品分析センター
マウス急性毒性試験(経口)	異常なし	(財) 日本食品分析センター

*詳細データは7ページ「安全性試験 結果」を参照のこと

用途と使用場所の詳細

Use & Object

「ピーズガード」および「食添・ピーズガード」の使用場所および対象は、その効果と安全性から工場などの大空間から、一般家庭の小さなものまで、非常に多岐にわたります。ここでは、業務用として用途別に大きく4つに分けていますが、これ以外にも一般家庭やオフィスなどさまざまな用途にお使い頂けます。



「食添・ピースガード」 安全性試験・抗菌力試験

Experiment

安全性試験 結果

(財) 日本食品分析センターにてウサギを用いた眼刺激性試験、皮膚一次刺激性試験、また雌マウスを用いた急性経口毒性試験において「食添・ピースガード」の安全性が実証されました。〔(財) 日本食品分析センター調べ 第11001086001-03号・同-04号・同-07号〕

ウサギを用いた眼刺激性試験		
平均合計評点の最高値	区分	
0～5.0	無刺激性	
5.1～15.0	軽度刺激物	
⋮	⋮	
80.1～110.0	強度刺激物	
【判定】 0	刺激なし	

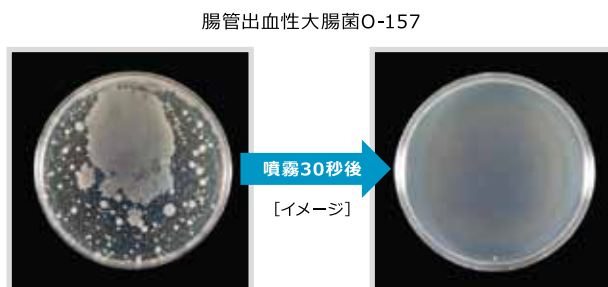
ウサギを用いた皮膚一次刺激性試験		
一次刺激性インデックス	反応カテゴリー	
0～0.4	無刺激性	
0.5～1.9	弱い刺激性	
2～4.9	中等度の刺激性	
5～8	強い刺激性	
【判定】 0	刺激なし	

雌マウスを用いた急性経口毒性試験		
本剤を20ml/kgの投与容量で強制経口投与。対照群には、注射用水を投与した。観察期間を14日間とし、死亡例、一般状態、体重変化を観察		
【判定】	すべての試験動物において異常は見られなかった。	

抗菌力試験 結果 (有効塩素濃度 100ppm)

2011年1月7日提出の検体について分析試験の結果は以下のとおりです。「食添・ピースガード」の殺菌効果が実証されました。〔2011年1月14日 (財) 日本食品分析センター調べ 第11001086001-05号・同-06号・同-08号〕

試験菌	対象	生菌数 (／ml)			
		開始時	15秒	30秒	1分
VRE バクテリウム 耐性腸球菌	検体	1.1×10 ⁶	<10	<10	<10
	対照	1.1×10 ⁶	-	-	1.0×10 ⁶
肺炎桿菌	検体	6.3×10 ⁵	<10	<10	<10
	対照	6.3×10 ⁵	-	-	5.7×10 ⁵
レジオネラ	検体	2.3×10 ⁷	5.0×10 ⁵	6.3×10 ³	<100
	対照	2.3×10 ⁷	-	-	1.9×10 ⁷
リステリア	検体	6.5×10 ⁵	<10	<10	<10
	対照	6.5×10 ⁵	-	-	6.1×10 ⁵
緑膿菌	検体	1.0×10 ⁵	<10	<10	<10
	対照	1.0×10 ⁵	-	-	1.1×10 ⁵
サルモネラ	検体	6.8×10 ⁵	<10	<10	<10
	対照	6.8×10 ⁵	-	-	5.7×10 ⁵
黄色ブドウ球菌	検体	3.2×10 ⁵	30	<10	<10
	対照	3.2×10 ⁵	-	-	4.0×10 ⁵
MRSA メチシリン耐性 黄色ブドウ球菌	検体	1.4×10 ⁶	<10	<10	<10
	対照	1.4×10 ⁶	-	-	1.0×10 ⁶
表皮ブドウ球菌	検体	7.3×10 ⁵	2.3×10 ⁵	10	<10
	対照	7.3×10 ⁵	-	-	7.7×10 ⁵
試験菌	対象	開始時	15秒	30秒	1分
生菌数 (／ml)					



(財) 日本食品分析センター 第11001086001-05号

試験菌	対象	生菌数 (／ml)			
		開始時	15秒	30秒	1分
レンサ球菌	検体	6.7×10 ⁵	<10	<10	<10
	対照	6.7×10 ⁵	-	-	5.8×10 ⁵
腸炎ビブリオ	検体	4.6×10 ⁵	<10	<10	<10
	対照	4.6×10 ⁵	-	-	4.9×10 ⁵
大腸菌O-157:H7 ベロ毒素生産株	検体	1.3×10 ⁵	<10	<10	<10
	対照	1.3×10 ⁵	-	-	1.3×10 ⁵

試験ウイルス	対象	TCID50/ml			
		開始時	15秒	30秒	1分
ノロウイルス (ネコカリシウイルス)	検体	3.2×10 ⁶	<32	<32	<32
	対照	3.2×10 ⁶	-	-	3.2×10 ⁶

【備考】

<10, <32 及び <100: 検出せず / 対照: 精製水 / 作用温度: 室温

空間噴霧による除菌・防カビ対策のご提案

Proposal

充填室・包装室などの空中浮遊菌・落下菌・カビの心配はありませんか？

食品工場において充填室・包装室などの落下菌やカビによるトラブルの対策はどのようにしていますか？

当社では「食添・ピースガード」と空間噴霧に最適な装置との組合せによる、室内の除菌対策・防カビ対策をご提案いたします。

効果検証テストのお手伝い

テスト用に移動式噴霧装置「スツ霧くんJr.」を貸し出しいたします。（下記スペックを参照）

「食添・ピースガード」噴霧前と噴霧後の環境測定（一般細菌・真菌）による比較効果検証テストを行うことが、衛生環境改善の第一歩といえます。可能であれば、お客様の品質管理部門での拭取り検査をお願いしています。 ※液剤は有償となります。

検証結果後のご提案

比較効果検証テストの結果で環境改善の見通しが確認できましたら、企画書（提案書）・基本設計やお見積書等を作成し、お客様それぞれの状況に合った詳しいご提案をさせていただきます。

HACCP実践研究会 主催 2012/11/6開催
「食品加工場の空間汚染の実態とその除菌対策」研修会



効果検証テスト事例

No.	製造業種	テスト場所	No.	製造業種	テスト場所
1	和菓子製造工場	製造室	12	水産加工（魚卵）製造工場	放冷室
2	弁当・惣菜工場	外装・開梱室	13	洋菓子製造工場	放冷室
3	各種調味料製造工場	ソース充填室・冷蔵庫	14	水産加工（干物）製造工場	生産室・通路（消臭）
4	厚焼き玉子製造工場	包装室・冷蔵庫	15	調味料（ふりかけ）製造工場	包装室
5	チキン加工品製造工場	放冷室・クーリングトンネル	16	和菓子（羊羹）製造工場	冷蔵庫内・冷却コンベアー
6	水産加工（揚げ物）製造工場	放冷室・クーリングトンネル			
7	野菜加工工場	野菜蒸煮・冷却室			
8	もち製造室	蒸練室			
9	水産加工（練製品）製造工場	包装室・クリンルーム内			
10	和菓子（饅頭）製造工場	小豆保管倉庫（白カビ）			
11	パン粉製造工場	生パン粉			

移動式噴霧装置「スツ霧くんJr.」

「スツ霧くんJr.」仕様





噴霧方式	タイマー方式による自動間欠運転が可能（2分～60分タイマー）
噴霧空間面積	10坪（33m ² ）～20坪（66m ² ）程度に最適
消費電力	最大100V×135W（コードリール方式：有効4.5m）
運転重量	約15kg
本体収納寸法	300W×400D×630H（単位mm）
付属タンク容量	5L
「食添・ピースガード」有効塩素濃度	100ppm・200ppm
噴霧量	最大1000cc/時間（ノズル2個使用時）噴霧量（霧粒子）の調整可
ノズル高さ	最短H66cm～最長H210cmまで伸縮自在
噴霧角度	ノズル部分の噴霧角度は自由自在
貸出・返却の際の配送方法	軽量小型化のため、宅配便配送が可能なので、お気軽にお試し頂けます。

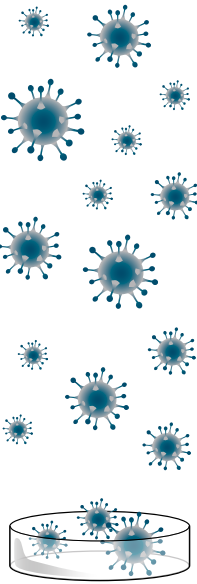
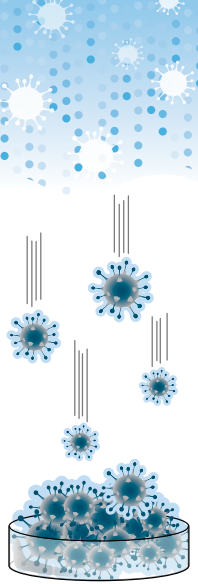





「食添・ピースガード」の落下菌減少効果

「食添・ピースガード」を噴霧し、経過時間に対する一般生菌数を測定。その効果検証による測定記録は次のとおりです。

- ★測定日：2011年12月6日（火） ★測定者：A社 品質管理部
- ★測定場所：A社 惣菜工場 外装殺菌室・外装前室（開梱室）
- ★測定方法：噴霧濃度200ppmの「食添・ピースガード」の液剤を、30分間連続噴霧し、10分毎に落下菌数を測定し噴霧前および噴霧終了後の菌数変化をみる。
- ★噴霧機：ピースガード社製 移動式小型噴霧機「スツ霧くん」を使用
- ★標準噴霧量：10cc/m. (600cc/h.)
- ★噴霧面積：外装室≒35m² ・ 開梱室≒10m²
- ★測定結果：一般生菌・落下菌数測定結果は下表およびイラスト参照

 : 空中浮遊一般生菌
  : 霧の吸着状態
  : 分解 → 消滅状態
  : 落下菌（シャーレ測定）

外装作業台	4	339	6	1	2
外装シンク上	5	374	17	3	1
開梱室ドア横	3	∞	5	1	1
開梱室棚	5	∞	1	3	1
経過時間	噴霧前（10分）	噴霧中（10分経過*）	噴霧中（20分経過*）	噴霧中（30分経過*）	噴霧後（10分）
イメージ図					

*「噴霧中」のカッコ内時間は合計時間

- ★測定所見：上表の結果から、「食添・ピースガード」の微細な霧を噴霧することで、空中浮遊菌を捕捉し有効成分が菌を分解消滅させ、落下させたことが分かり、微細な霧による空中浮遊菌への吸着効果は「有り」と判断できます。
- ★さらに空中浮遊菌を測定するには、噴霧前後のエアサンプラーによるデータ測定をお勧めします。

「食添・ピースガード」噴霧による殺菌効果（1）

Effect

通常サニテーションと「食添・ピースガード」の噴霧による微生物検査結果の比較

放冷室内における通常の状態（通常サニテーション）と「食添・ピースガード」の噴霧、および微酸性電解水散布後の拭取り検査の比較を実施。一般生菌数と大腸菌群の測定記録は次のとおり。（2012年6月 株式会社岩手チキン工房提供）

- ★検査日： 2012年3月14日（水）
- ★測定者： 株式会社岩手チキン工房 品質管理室
- ★測定場所： 株式会社岩手チキン工房 放冷室10箇所（下表および次頁写真参照のこと）
- ★測定方法： 「食添・ピースガード」：濃度**100ppm**の液剤を、デモ機にて60分間**噴霧**→2日後に拭取り
微酸性電解水：濃度**20ppm**の電解水をコンプレッサーにて放冷室内**散布**→翌日拭取り
- ★噴霧条件： 「食添・ピースガード」は20分噴霧 → 10分休止 → 20分噴霧 → 10分休止：計60分間
- ★拭取り条件： 金曜日の作業終了後に「食添・ピースガード」噴霧。土日の休業日を挟んで作業開始前に拭取り（※室内の扉は閉め切り）
- ★デモ噴霧機： ピースガード社製 移動式小型噴霧機「スッ霧くんJr.」
- ★標準噴霧量： 10cc/m. (600cc/h.)
- ★検証結果： 「食添・ピースガード」・微酸性電解水とも、
対大腸菌群の効果は期待できる結果となった。
放冷機ファンフードはネット状であることから、
微酸性電解水の散布に於いて、不着残存が少なかった
ものと推測。

微生物検査結果表
(株) 岩手チキン工房提供

【測定場所】次頁写真参照	通常サニテーション		食添・ピースガード噴霧		微酸性電解水散布	
	一般生菌	大腸菌群	一般生菌	大腸菌群	一般生菌	大腸菌群
① 放冷機入口側（内部）	0	陰性/g	0	陰性/g	0	陰性/g
② 放冷機入口側（ファン）	5.1×10^4	+40/g	0	陰性/g	1.0×10^2	陰性/g
③ 放冷機出口側（内部）	2.0×10^2	陰性/g	0	陰性/g	0	陰性/g
④ 放冷機出口側（ファン）	3.1×10^4	+20/g	0	陰性/g	0	陰性/g
⑤ 放冷機出口側（ファンフード）	6.0×10^4	+10/g	0	陰性/g	2.0×10^3	陰性/g
⑥ 放冷機コンベアー	0	陰性/g	0	陰性/g	0	陰性/g
⑦ 放冷機吸気フィルター	2.0×10^2	陰性/g	0	陰性/g	1.0×10	陰性/g
⑧ 放冷機コンベアガード	1.0×10^2	陰性/g	0	陰性/g	0	陰性/g
⑨ 放冷室 内壁	2.5×10^3	陰性/g	0	陰性/g	0	陰性/g
⑩ 放冷機ドアノブ	4.5×10^2	陰性/g	0	陰性/g	0	陰性/g

「食添・ピースガード」噴霧による殺菌効果 (2)

Effect

「食添・ピースガード」噴霧前後の拭取り検査箇所

提供：株式会社岩手チキン工房 品質管理室



放冷室：放冷機（入口側）



放冷室：放冷機（出口側）



放冷機入口側（内部）



放冷機入口側（ファン）



放冷機出口側（内部）



放冷機出口側（ファン）



放冷機出口側（ファンガード）



放冷機コンベアー



放冷機吸気フィルター



放冷機コンベアーガード



放冷室 内壁



放冷室 ドアノブ