

## POINT. 1

### 抜群の除菌効果と消臭効果

弱酸性次亜塩素酸水として誕生したキセキクリーン。除菌スピードは次亜塩素酸ナトリウムの約80倍！瞬時に除菌と消臭を行います。

### 衝撃のランニングコスト！

除菌速度は一般的に使われている希釈次亜水の約80倍！



図の点曲線（—）次亜塩素領域の中でも有効塩素存在率が100%に近くなると除菌効果が高くなります。また〇〇性付近pH6.5前後のキセキクリーン（—）は安全に安心して使用できます。

## POINT. 2 人体への安全性

キセキクリーンは人に優しい弱酸性！

独自の製法で次亜塩素酸ナトリウムに希塩酸を加え、Ph値（ペーハー値）6.5前後に抑えられています。

アルコール系の除菌剤と比べ、手やお肌にも優しく人畜無害の成分のため食品や食器、体内への侵入にもまったく害はありません。

さらに水にぬれている手や食器・調理器具にも除菌・消臭が可能。菌やウイルスのみに反応し、効果を発揮します。

強い除菌力を持ちながら、人に優しいキセキクリーンなので、さまざまな用途にお使いいただけます！



＼ たとえば こんなシーンでご利用いただけます！ ／



- 外出後・食事前の、手指の消毒に
- 普段あまり洗えない布類やベッド・ソファにも
- 体内に入っても安心なので、日頃のうがいにもOK
- お子様のぬいぐるみ・おもちゃの除菌に
- タバコや生臭いキッチンのいやな臭いにも即反応！

## POINT. 3

### 除菌・消臭コストの削減にも！



インフルエンザ・ノロウイルスなど、代表的な菌以外にも様々なウイルス・菌が存在しております。キセキクリーン  
は特定の菌やウイルスに反応するのではなく、あらゆる  
菌・ウイルスに効力を発揮します。

また同時に消臭も可能なので、何種類もの役目をこれ1本  
で果たしてくれる まさに『キセキの水』なのです♪



## 実証済みの除菌対象

食中毒の原因とされる大腸菌・黄色ブドウ球菌・サルモネラ菌・腸炎ビブリオ菌・O-157他  
そのほか結核菌・ノロウイルス・ジステンパーウイルス・インフルエンザウイルス・カビ菌など

他の除菌剤と比べてもこんなに効果的！

## POINT.4

### 専用ミストファンで空間除菌

アルコール系の除菌剤では出来なかった空間噴霧が可能！ 専用  
のミストファンを使用すれば容易にお部屋全体の抗菌・消臭が  
くまなく完了します。



## 他の除菌剤との効果比較

除菌水名	キセキクリーン	次亜塩素酸ナトリウム水	アルコール
原料	次亜塩素酸ナトリウム 希塩酸	次亜塩素酸ナトリウム水	エタノール
pH	6.5前後	8.0以上	—
除菌力	◎ 強い除菌力を持ち、 芽胞菌も短時間で死滅	△ 除菌主成分がキセキクリーンの 1/80。またその所効力は選効性 である。	△ 芽胞菌には無効。 ノロウイルスにも無効。 水分があると除菌不可。
空間除菌	◎ 有人下でも空間除菌できる。 施設内の消臭も。	×	×
安全性	◎ 塩素ガスの発生なし 手荒れのない除菌が可能。	△ 残留性が高く、高温度では 人体・食品・環境に悪影響。	△ 脱脂作用による手荒れなど 可燃性があることに注意
施設への 影響	◎ 有機物（菌）と接触すると 水に戻るため、排水施設にも 影響なし。	△ 塩素成分が残留し、排水施設に 悪影響。腐食性も大。	△ 揮発性の為影響なし プラスチック・ ゴムの劣化に注意
食品への 影響	◎ なし	△ 塩素成分が残留し、 味・香り・色に悪影響。	○ なし

# 導入実績一覧



## 医療・福祉施設など

感染対策、手指洗浄、臨床、医療器具洗浄、内視鏡洗浄、透析器具除菌、手術室除菌、施設内除菌・消臭、厨房、浴室、医療廃棄物除菌、汚物処理、救急車内除菌・消臭



## 食品加工施設・飲食店など

手指洗浄、食材除菌、加工・調理機器洗浄、CIP、包装空間除菌、施設内消臭、廃棄物消臭



## 動物病院・ペットショップなど

手指洗浄、施設内除菌・消臭、生体相互感染防止、清掃、汚物除菌・消臭



## 温泉施設・スポーツジム・プールなど

レジオネラ菌対策、配管洗浄、施設内洗浄、サウナ&休憩室消臭、プール水浄化、アトピー対策



## 畜産・水産施設など

感染防止、施設内外除菌・消臭、排泄物処理、食肉洗浄、解体食材の除菌及び鮮度保持



## 学校・オフィス・ご家庭など

室内噴霧による感染防止・除菌・消臭、うがい、カビ対策、手指洗浄、アトピー対策、体臭処理、汚物処理

## 消毒用アルコールでも効かない ノロウィルスを実際に除菌！撃退！

例年、初冬から春先にかけて、ノロウィルスによる感染性胃腸炎が多発しています。ノロウィルスは、主に汚染された食品を食べることにより感染しますが、患者の便や吐ぶつから二次感染し、大規模な集団感染につながることもあります。ホテル、保育園、学校や社会福祉施設など集団生活を送る場所では特に注意が必要です。弱酸性の除菌水・キセキクリーンは、除菌範囲が広く、食品業界や医療機関で問題となるあらゆる菌、ウィルスを撃退します。消毒用アルコールでも効かないノロウィルスを簡単確実に除菌します。全国のホテルや医療機関にて効果は実証済みですので、ご安心してお使いいただけます。



## 使用用途はさまざま



### 手洗い

調理する人は調理前、調理中。食べる方も食事の直前に必ず、キセキクリーンでしっかり手を洗いましょう。調理人本人がノロウイルスに感染していることに気づかず食材を扱い、食中毒をおこしてしまうケースも少なくありません。キセキクリーンで確実に除菌しましょう。



### 清掃

ノロウイルスの二次感染を防ぐために、キセキクリーンによる拭き掃除をお勧めします。特にドアノブなど、人の接触が多い箇所は念入りに除菌しましょう。消臭効果もありますので、室内をクリーンに保ちます。



### 噴霧

ノロウイルスやインフルエンザウイルスは「乾燥すると容易に空中に漂い、これが口に入って感染することもあります。持ち運び可能なサイズのミストファンを、室内に設置し、キセキクリーンを噴霧してください。超音波によりつくられた2ミクロンの超微粒子が、部屋の隅々まで除菌消臭します。もちろん精密機器、電子機器などに影響を与えることはありません。



### 厨房

食材やまな板など調理器具は、キセキクリーンにつけおき、床や壁掃除はキセキクリーンをバケツに汲み、拭くことで除菌・消臭します。手洗いから、器具や食材の除菌、厨房内清掃に至るあらゆる作業を、水道水と同様に蛇口から吐水するキセキクリーンのみで行うことができます。消毒用アルコールでは効かないノロウイルスなどにも効果を発揮します。

- ・キセキクリーンでの手洗いは手荒れもほとんどなく除菌できます。洗剤で汚れを落としながらしっかり洗って下さい。
- ・通常のモップ拭きにキセキクリーンを使用します。使用後はモップをキセキクリーンでよく洗い保管しますとモップも衛生的です
- ・付け根の部分をカットする前にキセキクリーンで除菌して下さい。カット後もう一度キセキクリーンで汚れを落として下さい。
- ・エラやウロコ、内臓を除去する際にキセキクリーンを流しながら行って下さい。切り身にしてからは赤身の色が抜けますのでご注意下さい。
- ・まな板や包丁などの調理器具はキセキクリーンで洗い流して下さい。油分が付着しているときは洗剤で洗ってから使用します。
- ・鬼葉を捨て丸ごとキセキクリーンで除菌して下さい。その後四つ割にしてもう一度キセキクリーンで除菌して下さい。レタス、キャベツも同様です。
- ・カット前にキセキクリーンで除菌して下さい。カット後もう一度キセキクリーンで除菌して下さい。
- ・肉の表面をキセキクリーンで除菌してから調理して下さい。冷凍肉の解凍水としても効果があります。