

瞬時にバクテリア・ウィルスを殺菌

厚生労働省認可の

亜塩素酸ナトリウムによる、
殺菌方法を採用。

厚生労働大臣指定検査機関
社団法人 大阪食品衛生協会
食品検査センター
殺菌効力試験結果

- 学校給食・保育園・養老院等の施設は、菌に体する抵抗力が比較的弱いと思われるので、常設の必要が有ると思われます。
- 防衛省関係・自衛隊駐屯地・市役所・保健所等の公的機関には、常設していただければ、我々一般庶民も安心できます。
- 国立病院・自衛隊病院等の医療機関には、特にMRSA対策等で館内を殺菌していただければ、安全な環境が保持できます。

※オーカットは公的機関対象の殺菌装置であり、一般販売は致しておりません。

検体及び対照1mlあたりの残存菌数 (25℃保存)

供試菌	区分	保存時間(分)			
		接種直後	1	5	20
サルモネラ	検体	1.5×10 ⁶	3.1×10 ³	<10*	<10*
	対照		—	—	1.9×10 ⁶
大腸菌	検体	8.3×10 ⁵	1.4×10 ³	<10*	<10*
	対照		—	—	1.2×10 ⁶
緑膿菌	検体	6.3×10 ⁵	<10*	<10*	<10*
	対照		—	—	9.5×10 ⁵
コレラ菌	検体	6.3×10 ⁵	<10*	<10*	<10*
	対照		—	—	1.0×10 ⁶
大腸菌O-157	検体	5.4×10 ⁵	<10*	<10*	<10*
	対照		—	—	6.5×10 ⁵
MRSA	検体	1.4×10 ⁶	<10*	<10*	<10*
	対照		—	—	1.8×10 ⁶

*供試菌を検出しなかった

試験液に添加した試験菌の生菌数測定結果

供試菌	試験液の有効成分 (CLO ₂) 濃度 (μg/ml)	保存時間(分)		
		開始時*	2.5分後	15分後
VRE	1	1.3×10 ⁷	1.3×10 ⁷	1.3×10 ⁷
	10	1.3×10 ⁷	<10	<10
	30	1.3×10 ⁷	<10	<10
	対照	1.3×10 ⁷	***	1.9×10 ⁷

<10: 検出せず ***: 測定せず *添加菌液の生菌数を測定し、開始時の生菌数に換算した。

対照: 滅菌精製水 作用温度: 20±1℃

代理店



株式会社 **ラッキーサン**

〒581-0039 大阪府八尾市太田新町 6-10
TEL: 072-949-8461 FAX: 072-948-1764

☎ 0120-960-869

http://www.lucky-sun.co.jp/

厚生労働省、使用認可済み殺菌装置。
中央保健所、食品添加物製造機として登録済み。

オーカット®

亜塩素酸ナトリウム殺菌・O-CUT (特許出願済)

バクテリア・ウィルス・食中毒菌を瞬時に殺菌!

生野菜・包丁・まな板
食器等を水槽で
洗浄・殺菌

洗浄と散布 2WAY!!

厨房・床・スノコ・トイレ
タイル壁・排水口等を
シャワーで散布・殺菌

オーカット®3号機

大腸菌 O-157、サルモネラ菌、緑膿菌、
コレラ菌、MRSA、VRE、食中毒菌
セレウス菌、ノロウィルス等を殺菌。

殺菌水製造装置

厚生労働省は、平成7年12月26日より、
亜塩素酸ナトリウムを《生食野菜》や、
もも・フキ・ぶどう・サクラソバ等の《果物》
や、卵のカラ等の殺菌に使用することを
正式に許可しました。



Lucky Sun

食の安心と、環境の安全と清潔をお届けする、厚生労働省使用認可済み殺菌装置「オーカット®」。

1 安全性と有効性

本品は、厚生労働省認可の亜塩素酸ナトリウムによる殺菌方法であり、次亜塩素酸ソーダ殺菌の様に、野菜や果物等の表面を変色させたり、傷めることなく、鮮度保持・美観保持の面でもより有効です。

また、発ガン性物質のトリハロメタンや、変異性クロロホルムの様な、有害物質も生成することなく、安全・迅速・強力に殺菌するシステムです。

そしてこの殺菌システムは、アメリカ・カナダ・ドイツ・イタリア・韓国等で、飲料水の殺菌にも導入されており、安全性の高い殺菌方法といえます。

2 生成能力とランニングコスト

生成能力

オーカットは、1時間最大500ℓの殺菌水を生成することが出来ます。

ランニングコスト

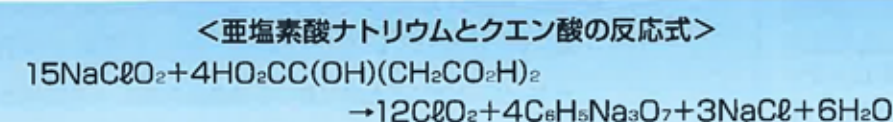
殺菌水1ℓの生成コストは約6円。(水道代・電気代含まず)
※亜塩素酸ナトリウムとクエン酸を使用した時。

生成要素

亜塩素酸ナトリウム8%溶液、クエン酸溶液と、水道水の3種。
(薬剤はダイソー株式会社製造)

3 化学式

殺菌に必要な、遊離二酸化塩素の生成は、次式の様に亜塩素酸ナトリウムにクエン酸を作用させて得ます。



となり、 ClO_2 (二酸化塩素)を生成する。
この ClO_2 が以下の反応に従って殺菌力を有する。



※亜塩素酸ナトリウムにクエン酸を作用させた化学式です。

4 洗浄と散布の2WAY

脱臭、ヌメリ除去、下水・排水・水回り関係全般を浄化、殺菌！

(洗剤不要)

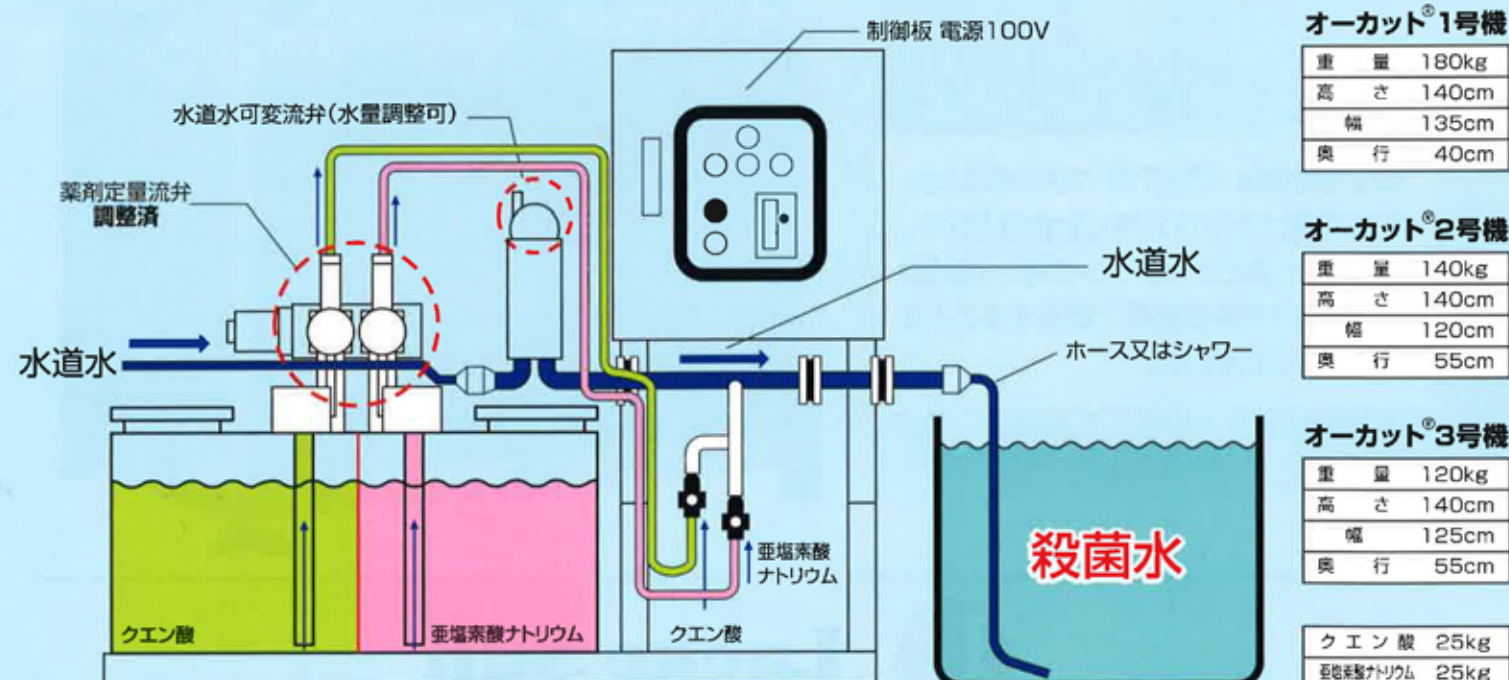
洗浄

生野菜や包丁・まな板・食器等を水槽で洗浄殺菌し、食の安心と安全をお届け致します。

散布

ホースをシャワーに変えて、厨房・床・スノコ・タイル壁・排水口・トイレ等に散布し、安全で清潔な環境づくりが可能になります。

オーカット®1号機



殺菌水で、野菜・卵を殺菌中



殺菌水で、洗浄中

