

FEクリーン水で安全、安心。電解次亜水が高い殺菌・除菌効果を発揮

1リットルあたりわずか0.3円※の低コストで経済的。水道水感覚でたっぷり使えます。

※塩素濃度40ppm、水道水205円/L、食塩100円/kg、電力23円/kWhを想定した場合。



安全、安心のための機能が充実

● 大容量の生成量

蛇口を開けるだけで常に新鮮な電解次亜水が生成できます。毎分10L²の生成量のため、水道水感覚でたっぷり使うことができます。
※塩素濃度 40ppm の場合

● 複数の蛇口が取付け可能

同時に使わなければ3ヶ所以上取付けても生成水量が確保できます。

● 有効塩素濃度が4段階設定可能

生成する塩素濃度にあわせて流量調整を行います。

塩素濃度	生成能力	1時間あたりの生成量
40ppm	10L/分	600L
80ppm	5L/分	300L
100ppm	4L/分	240L
200ppm	2L/分	120L

● 安定した濃度

一定濃度で生成され、今までのように希釈する手間や希釈ミスによる濃度ムラの心配がありません。

● 用途に応じて選べる食塩水タンク

	連続運転時間
5Lタンク FEC-10L	3.5時間
20Lタンク FEC-10H	17.5時間

スーパー・マーケット、食品工場など水を流し続ける使用頻度が多い場合は20LタンクのFEC-10Hがおすすめです。



FEクリーン水の特長

FEクリーン水とは、低濃度の食塩水を無隔離で電気分解することによって得られる次亜塩素酸ナトリウムを主成分とする弱アルカリ性の水溶液です。厚生労働省より、食品添加物である「次亜塩素酸ナトリウム」の希釈液と同等であるとの適達も出ており、食品の殺菌・洗浄に使用できます。

強力な除菌効果

野菜や肉、魚などの殺菌、調理器具や加工機械に付着した細菌を洗浄・除菌します。

食材を傷めない

pHがほぼ中性(弱アルカリ性)で食材への影響が少なく、殺菌後のすすぎが簡単です。

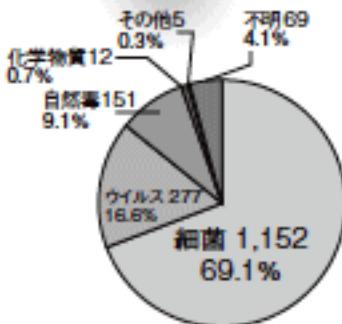
人と環境にやさしい

低濃度での使用時は、pHがほぼ中性で、手荒れの心配も少なく、原料は水と食塩なので、環境にも優しい殺菌水です。

汚れやニオイも除去

ニオイのもとになる汚れや雑菌を除去することで、消臭効果を発揮。ホースを付けて床・排水溝などにも使用すると効果的です。

食中毒の原因の4/5以上は細菌・ウィルスによるものです



病原物質別食中毒発生状況
病原物質別食中毒発生状況(平成16年
(厚生労働省)より作成)

食中毒防止の基本3原則

細菌をつけない

細菌を増やさない

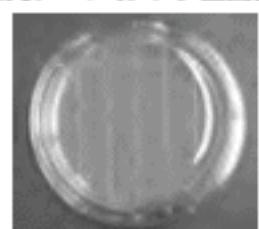
細菌をやっつける

FEクリーン水で 食中毒対策

フードスタンプによる社内データ(シンク壁面)



洗剤で洗浄後24時間経過



FEクリーン水で除菌後24時間経過

■FEクリーン水の殺菌効果(塩素濃度 32ppm pH7.8)

試験結果

財團法人日本食品分析センター

試験報告書 第205000335-001号 2005年10月6日

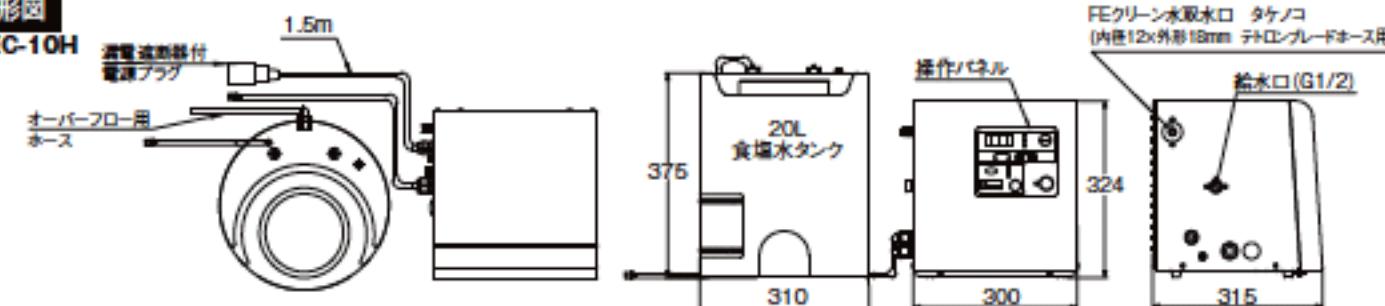
試験菌	生菌数(/ml)			
	開始時*	15秒後	1分後	10分後
大腸菌	8.7×10 ⁶	10以下	10以下	10以下
大腸菌(O-157:H7)	6.6×10 ⁶	10以下	10以下	10以下
サルモネラ	5.3×10 ⁶	10以下	10以下	10以下
黄色ブドウ球菌	5.3×10 ⁶	10以下	10以下	10以下
腸炎ビブリオ	2.6×10 ⁶	10以下	10以下	10以下

*保存温度:20°C *基準種直後の時間の生菌数を測定し、開始時とした

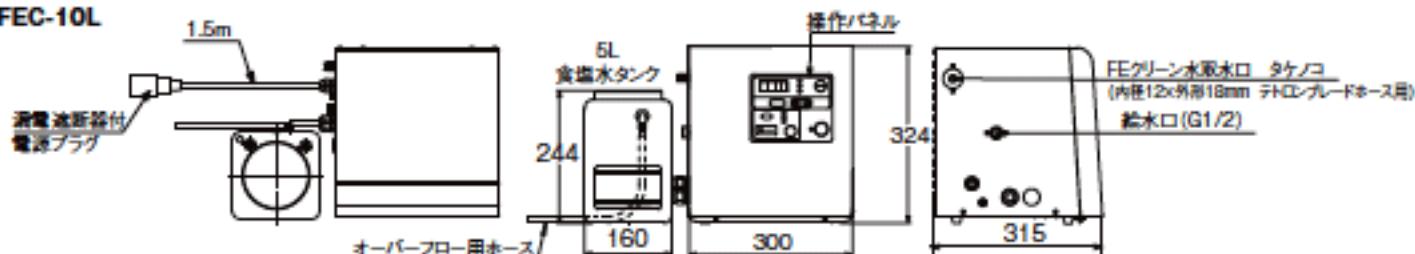
仕様

外形図

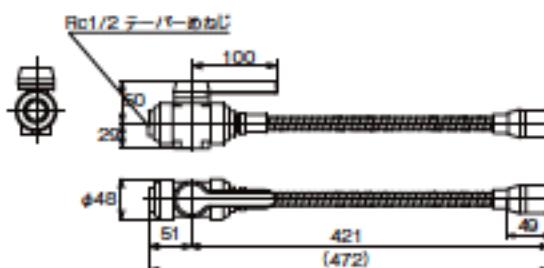
FEC-10H



FEC-10L



手動水栓(オプション)・外観図



タイプ	FEクリーン水生成装置(20Lタンク)	FEクリーン水生成装置(5Lタンク)
型名	FEC-10H	FEC-10L
外形寸法(mm) 幅×奥行×高さ	本体 W300×D315×H324 食塩水タンク φ315×H375	本体 W300×D315×H324 食塩水タンク W160×D160×H244
製品質量(kg)	本体 13.5kg 食塩水タンク 2.7kg	本体 13.5kg 食塩水タンク 0.7kg
電源	単相100V(50/60Hz)	単相100V(50/60Hz)
定格消費電力	400W	400W
給水	上水水質基準適合	上水水質基準適合
水圧	0.2~0.75MPa	0.2~0.75MPa
水温	5~30°C	5~30°C
pH	7.5以上	7.5以上
生成水 有効塩素濃度/生成量	40ppm(±10ppm)/10L/分(±2%) 80ppm(±20ppm)/ 5L/分(±1%) 100ppm(±25ppm)/ 4L/分(±1%) 200ppm(±40ppm)/ 2L/分(±0.5%)	40ppm(±10ppm)/10L/分(±2%) 80ppm(±20ppm)/ 5L/分(±1%) 100ppm(±25ppm)/ 4L/分(±1%) 200ppm(±40ppm)/ 2L/分(±0.5%)
使用周囲温度(°C)	5~35	5~35
設置環境	換気装置があること	換気装置があること

ノロウイルス対策には

電解次亜水生成装置

FEクリーン水

人に、食材に、環境にやさしい電解次亜水

安全、安心。電解次亜水が高い殺菌・除菌効果を発揮



- 洗净
- 除菌
- 漂白
- 殺菌
- 脱臭



FEクリーン水を使ったノロウイルス感染予防策

一番大事なことは“手洗い”を十分に行ない、ノロウイルスを手から取り除くことです。

Step
1

野菜などはFEクリーン水の流水でしっかりと殺菌します。この時に手に残っているノロウイルスを不活化します。



Step
2

調理器具はFEクリーン水の流水でしっかりと除菌します。表面に付いて残っているノロウイルスを不活化します。



Step
3

冷蔵庫の取手やドアノブは、FEクリーン水を含ませたダスターで拭きます。おもちゃやスリッパも拭きましょう。



Step
4

おう吐物や糞便は、直接手に触れないよう注意しながら廻収し、最後に床などにはFEクリーン水を噴霧します。高濃度で使用する場合は市販の次亜塩素酸ナトリウムを使い、“予防”と“処理”は使い分けしましょう。



FEクリーン水は次亜塩素酸ナトリウムと同じ成分です。

ノロウイルスによる食中毒や感染症

は11月から2月頃までが発生のピークです。

感染例を参考にして予防策をたてましょう!

(1)パンを原因食品とするノロウイルス食中毒

2002年東京都の中学校でバターロールパンから540名、2003年北海道の学校でなこパンから600名、2006年秋田県の小学校で給食パンから340名が食中毒になっています。きなこや軍手からノロウイルスが検出され、製パン工場の従業員からの感染でした。

(2)調理従事者を介したノロウイルス食中毒

会席料理からノロウイルスを検出。調理従事者2名は非発症だが、患者と同一遺伝子型のノロウイルスを検出。調理従事者家族の2名が発症しており、家庭でのおう吐物の処理やトイレなどで感染したと推察されます。厚生労働省は、調理従事者に対しては家庭での次亜塩素酸ナトリウム使用推奨も検討中。

(3)事務職員を介したノロウイルス感染症

食品工場内の従業員からはノロウイルスが検出されず、事務員1名からノロウイルスが検出され、事務員が時々工場内に入っていることから感染源として特定された例があります。

(財)北里環境科学センターによるネコカリシウイルスの不活化試験結果について

1) 厚生労働省は、「ノロウイルスに関する Q&A」の中で、ノロウイルスの不活化に対し有効なのは『次亜塩素酸ナトリウムの使用と加熱』としています。FEクリーン水の成分は次亜塩素酸ナトリウムです。

※ノロウイルスに対しては、アルコールや逆性石鹼はあまり効果がありません。

2) FEクリーン水はネコカリシウイルスに対して、99%以上の不活化効果が確認されています。したがってノロウイルスに対してても有効であると考えられます。

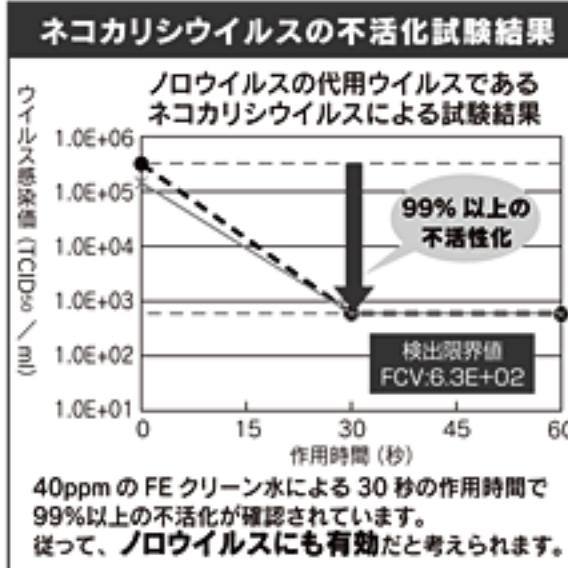
※感染力を失う不活化試験には、一般的にノロウイルスと遺伝子情報が似ているネコカリシウイルスを使用します。北里環境科学センターで行なった不活化試験では、40ppm の FEクリーン水を使って30秒の作用時間で不活化効果があるとの試験結果が出ました。試験結果では、250,000 個のウイルスが30秒後に検出限界である630個以下になったことを示しています。

3) ノロウイルスは感染力が強く、食材からの感染より『人から人へ』の二次感染がほとんどです。そのため手洗いを十分に行なうことが大切です。次にFEクリーン水で人の手が触れる所を拭くようにすれば、感染の予防に役立ちます。

※便1g中に1~100億個、1回の排便で1兆個以上のノロウイルスが排出されます。その中の100個以下でも体内に入れば小腸で増殖し、下痢やおう吐の症状が出ます。

※このデータは、実験室内データであり実際の現場における効果を保証するものではありません。

- ● - 40ppm - × - 100ppm



電解次亜水濃度	作用時間(秒)		
	0	30	60
40ppm	2.5E+05	<6.3E+02	<6.3E+02
100ppm	1.4E+05	<6.3E+02	<6.3E+02

単位: TCID₅₀/ml

※検出限界: <630

FEクリーン水は次亜塩素酸ナトリウムと同じ成分です。

FEクリーン水とは、低濃度の食塩水を無隔膜で電気分解することによって得られる次亜塩素酸ナトリウムを主成分とする弱アルカリ性の水溶液です。厚生労働省より、食品添加物である「次亜塩素酸ナトリウム」の希釈液と同等であるとの通達も出ており、食品の殺菌・洗浄に使用できます。

※本機は医療用具ではありません。FEクリーン水は飲料ではありません。