

新衛生除菌・除ウイルス・消臭水

カンファスイとは??



新衛生除菌・除ウイルス・消臭水 カンファスイは今までの除菌・消臭剤とは違います、その違いは「効果と安全性」
～強力効果なのに安心・安全～ これがカンファスイなのです。

～次亜塩素酸生成水のご案内～

手の消毒・感染症予防に！

病院、介護施設、食品加工工場などで手の消毒や設備の消毒に使用されています。

HACCP PER
ADVANTEC CORP



「1箱20㍑タイプ」、「5㍑パック売り」
※500ml詰め替え販売もしています！

※次亜塩素生成水は原液1に対して水道水4で希釈して使用します。
(手指・身の回りの消毒での洗浄濃度の場合)

新潟県三条市石上一丁目6番5号



三栄実業株式会社

TEL:0256-33-1590
MAIL:info@sanei-j.co.jp

●次亜塩素酸系殺菌水・機能水比較表

名称 比較項目	カンファ水	次亜塩素酸ナトリウム水溶液	電気分解機能水		
			強酸性水	弱アルカリ水	微酸性水
生成方法	次亜塩素酸ナトリウム(食品添加物)に専用重酸(食品添加物)を加えpH調整し、水で適川濃度・pHに自動的に希釈調整	次亜塩素酸ナトリウムを水で適川濃度に自動的に又は手動的に希釈	食塩を水に溶解し、右角膜電解槽で電気分解し、プラス(+)極側で生成。 ※マイナス(-)極側では強アルカリが生成	食塩を水に溶解し、無角膜電解槽で電気分解し、そこで得られた高濃度次亜塩素酸水を水で適川濃度に希釈	高濃度塩酸を水で希釈調整した液を右角膜電解槽で電気分解し、その際に発生する塩素ガスを水に溶解し、高濃度次亜塩素酸水を生成。これを水で適川濃度に希釈
pH	6.5前後	8.6~9.5 (100ppm~200ppm)	2.7以下	7.6~8.5	5.0~6.5
塩素濃度 (装置生成濃度)	30~200ppm	—	20~60ppm	30~200ppm	10~30ppm
殺菌効果	評価:◎ 次亜塩素酸の存在率が高いことから短時間で効率的。また高濃度まで生成出来るとから対象物及び菌種に応じた広い殺菌スペクトルがある。	評価:△ 次亜塩素酸の存在率が低いことから短時間での殺菌効果は発揮出来ない。	評価:△ 低濃度であることから有機物が多く付着している物、環境では殺菌効果を発揮することは難しい。	評価:○ 高濃度まで生成出来るが、次亜塩素酸の存在率が低いことから、短時間で殺菌効果を発揮することは難しい。(次亜塩素酸ナトリウム水溶液よりも優れている。)	評価:○ 次亜塩素酸の存在率が高いことから短時間で殺菌効果を発揮出来る。しかし濃度が低いことから、有機物が多く付着している物や現物に対しては殺菌効果を発揮することは難しい。
安全性	評価:◎ 使用後の速やかに消失することから、残留性がほとんど無い。	評価:× 反応速度が遅いことから使用後速やかな消失は出来ず反応までは残留する。また強アルカリのため肌に対する影響もある。	評価:× 著しくガス化する性質であり、発生した塩素ガスに危険性がある。また酸性度が強く肌に対しての影響もある。	評価:△ 反応速度が遅いことから使用後速やかな消失は出来ず反応までは残留する。(次亜塩素酸ナトリウム水溶液よりも早く消失する。)	評価:◎ 使用後の速やかに消失することから、残留性がほとんど無い。
対象物に与える影響(腐食性等)	評価:○ 使用後の速やかに消失することから、対象物に与える影響はほとんど無い。市中に近い酸性度のため影響を与えない。	評価:× 金属製食器、溶化槽への影響を抑制するには使用後大量の水での洗浄を行なう必要がある。また強アルカリであるとから漂白作用が強い。生鮮食材や衣類等に影響を及ぼす。	評価:× 使用後、同時に強アルカリ水等で中和処理をしないと金属腐食、食材への影響が生じる。またガス化が著しく、発生した塩素ガスにより、周辺器具・設備に金属腐食が生じる。	評価:△ 次亜塩素酸ナトリウム水溶液に比べて酸性は低いが、使用後に水で洗浄を行わなければ金属腐食等の影響が生じる。	評価:○ 使用後の速やかに消失することから、対象物に与える影響は極めて少ない。また生成初期に食塩が川いやすいことから他の殺菌水・機能水に塩分がかかる。
安定性	評価:○ 有機物との接触(反応)、紫外線の直接照射、温度と水温との温度差が極端な差が無い状況下では、変化はほとんどなく安定。	評価:× 湿度、時間に著しく安定性が左右される。生成時の温度等の効果性を保持することは低温保存しない限りは難しい。	評価:× ガス化が早いため、生成時の効果性を保持することは出来ない。従い生成水をタンク等に貯めて使用することは難しい。	評価:△ 次亜塩素酸ナトリウム水溶液に比べて温度、紫外線に対する効能な影響は少ないが、長期間有効性を保つての保存することは難しい。	評価:○ 有機物との接触(反応)、紫外線の直接照射、温度と水温との温度差が極端な差が無い状況下では、変化はほとんどなく安定。
食品に使用することについての法的見解	厚生労働省医薬品食局平成16年8月25日発令 食安基発16025001 により食品に用いることが出来る。	用いる次亜塩素酸ナトリウムが「食品添加物」であれば食品に用いる事が認められている。	電気分解水の食品衛生法における總称 「次亜塩素酸水」として食品に用いる事が認められている。	次亜塩素酸ナトリウム希釈水と同様の扱い ※単に水作あり	電気分解水の食品衛生法における總称 「次亜塩素酸水」として食品に用いる事が認められている。

◎:優れている ○:比較対象の中では良い分類 △:比較対象の中では劣っている ×:優れていない

☆使用方法

本液体の濃度は200PPMです。

使い方用途

●嘔吐物・排泄物処理後の除菌<推奨濃度:200PPM>

嘔吐物や排泄物処理後の除菌は、汚れていない布巾または雑巾を次亜塩素水に浸し、対象箇所へ接触させてください。

※接触時間は5~10分程度を目安にして下さい。

●強いニオイの消臭<推奨濃度:100PPM>

生ごみのニオイやペットの排泄のニオイなど、強いニオイの消臭は、悪臭元にスプレーして下さい。

●キッチン廻りの除菌<推奨濃度:100PPM>

まな板や包丁は汚れを落とした後、対象に全体にスプレーして下さい。

●手指の除菌<推奨濃度:50PPM>

手指全体にスプレーして下さい。

※石鹼などで汚れを落とした後にスプレーすることでより安全になります。

~保管方法~

●直射日光を避けた冷暗所に保管して、できるだけ半年を目安にご使用下さい。

新潟県三条市石上一丁目6番5号



三栄実業株式会社