

業務用

使いたい人が使いたいところに、手軽に持ち運んで使える

ノンアルコールサニタイザー

アルコールが効きにくい
水周りでの使用に最適

Kare for Hands™
**ケア・フォー
ハンズ**

主成分

食品添加物：殺菌料
亜塩素酸水

配合



食品加工工場・ホテルやレストラン等の厨房での食中毒防止・抑制に



※食品製造器具類



食品原材料



※調理台・シンク



※便所

※「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準拠

希釈使用で抜群のコストパフォーマンスを実現!!

「ケア・フォーハンズプロフリー」は希釈して使える高濃度タイプです。設置しておきたい場所の数や使用頻度に合わせて、自由に小分けして配備(配置)することができます。

しかも、用途に合わせて2倍から20倍に希釈することで、様々な対象物に利用していただくことができます。

なお普段使いは20倍希釈。驚きの低コストを実現しました!

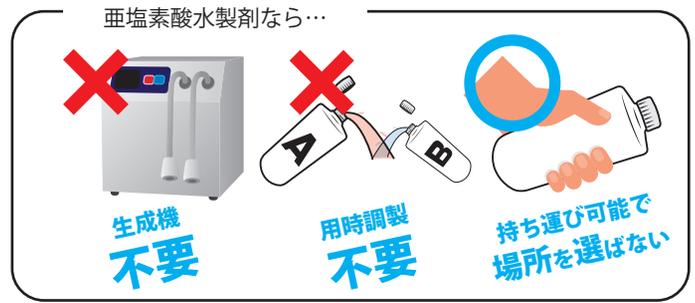
調理施設や提供施設で利用しやすい
低コストの希釈使用タイプ



SANKEI

三慶独自の特許製法

三慶独自の製法特許で作られる食品添加物：殺菌料 亜塩素酸水はサイクル反応を利用し、世界で初めてクロラス酸(亜塩素酸：HClO₂)を長期間液中に留めることに成功した、用時調製不要で持ち運び可能なノンアルコールサニタイザーで、しかも、用途にあわせて希釈使用できるタイプが、この「ケア・フォー・ハンズプロフリー」なのです。



クロラス酸(亜塩素酸:HClO₂)の力で…

「ケア・フォー・ハンズプロフリー」の主たる有効成分はクロラス酸(亜塩素酸：HClO₂)であり、従来のアルコール製剤では期待することができなかった食中毒由来の病原性微生物に対しても、抜群の効果を発揮いたします。特に汚れ(有機物)が多い水周りにおける食中毒防止抑制には、とても有効で、しかも便利にお使いいただくことが出来ます。

殺菌対象	芽胞菌	一般細菌	緑膿菌	真菌類(カビ)	ウイルス エンベロープ / ノンエンベロープ
クロラス酸水 (亜塩素酸：HClO ₂) 製剤	○	○	○	○	○
アルコール 製剤	×	○	○	△	○ △

製品について

名称	食品添加物 殺菌料 亜塩素酸水製剤*1
成分	亜塩素酸水*2 20.00%、クエン酸 0.03%、クエン酸ナトリウム 0.05%、イオン交換水 79.92%
液性	弱酸性～中性 (pH6.0±1.0)
有効成分	含量 亜塩素酸(HClO ₂ =68.46)として 8000ppm(製造時)(ヨウ素還元滴定法) 遊離塩素濃度 (Cl=35.45として) 200mg/L以上(比色法:DPD法)
内容量	1kg・5kg・20kg
保存方法	(1)高温多湿・直射日光を避けて、冷暗所にて保管してください。 (2)容器の膨脹や破損に繋がる可能性があるため、内容液が凍結するような極端な低温環境下(0℃以下)での保管は避けてください。 (3)積み重ねる場合は二段までとし、三段以上に積み重ねないでください。
賞味期限	冷暗所にて360日(1年)間(未開封)※尚、本品の有効成分は徐々に低下しますが、その低下分も考慮した上で、賞味期限は設定していますので、その期間中は、安心してご使用ください。
使用基準	亜塩素酸水は、精米、豆類、野菜(きのこ類を除く。以下この目において同じ。)、果実、海藻類、鮮魚介類(鯨肉を含む。以下この目において同じ。)、食肉、食肉製品及び鯨肉製品並びにこれらを塩蔵、乾燥その他の方法によって保存したもの以外の食品に使用してはならない。亜塩素酸水の使用量は、亜塩素酸として、精米、豆類、野菜、果実、海藻類、鮮魚介類、食肉、食肉製品及び鯨肉製品並びにこれらを塩蔵、乾燥その他の方法により保存したものにあっては、浸漬液又は噴霧液 1kgにつき0.40g以下でなければならない。また、使用した亜塩素酸水は、最終食品の完成前に分解し、又は除去しなければならない。

製法特許:特許 第5823422*1、特許 第6093799*1 特願:2018-509453*2

ハラール認証を取得 誰でも使える殺菌料

「ケア・フォー・ハンズプロフリー」は、アルコール系の消毒薬が使用できないムスリムの方々にも安心してお使いいただけるよう、ハラール認証を取得しました。もちろんアルコール・動物由来成分・香料などは一切含まれておらず、アレルギーの心配や宗教上の理由を気にすることなく、誰もがいつでもどこでも手軽に持ち運んで利用していただくことができます。

用途／対象物／使用例／使用方法

用途	対象物	使用例
食中毒防止抑制	精米、豆類、野菜(きのこ類を除く)、果実、海藻類、鮮魚介類(鯨肉を含む)、食肉、食肉製品、鯨肉製品、上記食品の保存品	本品の希釈液で浸漬又は噴霧する
「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準拠	食品製造器具、調理台・シンク、ふきん・タオル、便所、施設の床(排水溝を含む)・内壁・天井	本品の希釈液で清拭する 清拭できない場合は数分間浸漬する

※、食品衛生法の定めによる使用基準を遵守した上でご使用ください。

亜塩素酸水の製剤をご使用になられる際には、亜塩素酸水の酸化力≒殺菌力の指標(目安)として採用いたしております、遊離塩素濃度(Cl=35.45として)は必ず、比色法(DPD法又はTMB法)を用いて、測定してからご使用ください。又、希釈液はご希望の濃度に調製されているのかどうか、確認していただいた上でご使用ください。(尚、この測定方法に関するご不明点や、疑問点等が御座いましたら、弊社営業担当者まで、お問い合わせください。尚、弊社ホームページにも、『亜塩素酸水とその製剤の測り方』として、その方法を掲載いたしております。先ずはこちらの方をご確認ください。)

荷姿

1kg×1 ペットボトル
5kg×1 ダンボールケース (ペットボトル入)
20kg×1 ダンボールケース (ペットボトル入)

製造販売元	購入に関するお問合せは ...
三慶株式会社 〒540-0001 大阪府大阪市中央区城見 2丁目2-53 大阪東京海上日動ビル 12F	
製品に関するお問合せ 0120-642-811	
受付時間 平日9時から17時まで (土曜・日曜・祝祭日を除く)	

使用上の注意

●人にむかって噴霧(使用)しないでください。(※ただし食品原材料の殺菌には噴霧使用可能です。)
●酸性の製品やその他の製品と混合や併用しないでください。
●定められた用途を遵守し、それ以外の方法で使用しないでください。
●使用の際は換気してください。
●小児の手の届かない所に保管してください。
●他の容器に入れ替えて使用しないでください。(誤用や品質の劣化に繋がります。)
●ステンレス以外の金属製品に付着するとサビや変色を起こすこともあるので十分注意してください。
●衣類などに付着すると脱色並びに変色することもあるので十分注意してください。
●開封後、保管する際には、必ずキャップを閉めて正立の状態でご保管してください。
●一度、開封した商品は、必ず密閉して冷暗所にて保管してください。
●賞味期限を過ぎたものは使用しないでください。
●本品の特性上、開封後は賞味期限内であってもなるべく早く使用してください。
●本品の特性上、内容液の量が半分以下になりますと、有効成分の低下が急激に進みます。できる限りすみやかにご使用ください。
●水道水で希釈してください。
●希釈した液はなるべく早く使用してください。
●熱湯で希釈しないでください。