

業務用
アルコール製剤<調理器具・機械用>

100%食品添加物原料

サニッシュ60

アルコール (エタノール, 容量%) 60%以上配合

あらゆる施設の衛生管理に 業界屈指のハイパフォーマンスの アルコール製剤の登場

新潟薬科大学との共同開発

特長1 優れた効果! (細菌にも、ウイルスにもアタックします)

▶ 試験データ

ウイルスに対する試験

ウイルスの種類	接触時間	対数減少値
エンベロープのないウイルス	30秒	>4

試験機関: 新潟薬科大学 応用生命科学部

細菌に対する試験

細菌の種類	接触時間	対数減少値
グラム陰性桿菌	30秒	>5
グラム陽性球菌	30秒	>5

社内試験より



3つをバランスよく配合することで
ハイパフォーマンスを実現!



20L

5L

特長2 100%食品添加物原料

▶ 成分は100%食品添加物原料ですので、調理器具・機械等に安心してご使用頂けます。

特長3 危険物ではありません

▶ 法令 (消防法危険物) による保管場所等の制限は必要はありません。

用途

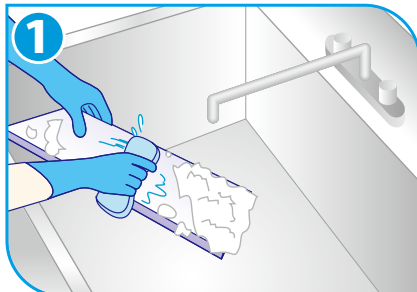
▶ 調理器具・機械類・調理設備等の衛生管理

※樹脂・塗料・ワックスなどでコーティングされた面や、樹脂・ゴム・皮革・木・紙製品に使用する場合、変質することがあるので、確かめてから使用する。

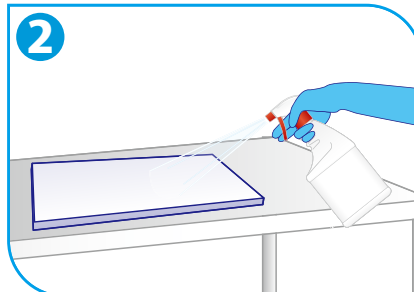
サニッシュ60

使用方法 ※洗浄作業や洗浄剤容器の取扱時は必ず、保護具(保護メガネ、ゴム手袋、ゴム長靴等)を着用してください。
 ※ご使用前に必ず製品ラベルの「使用上の注意」等をよくお読みください。

調理器具

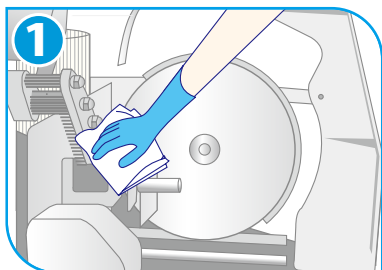


1 洗剤で洗浄後、すすぐ。



2 乾燥後、本品を噴霧する。

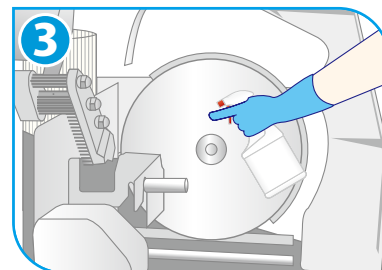
調理機器



1 洗剤を含ませた布で拭いた後、水拭きする。

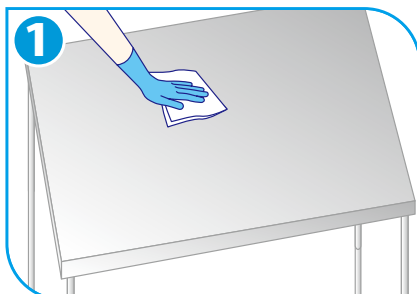


2 分解した部品を洗剤で洗浄後、すすぐ。

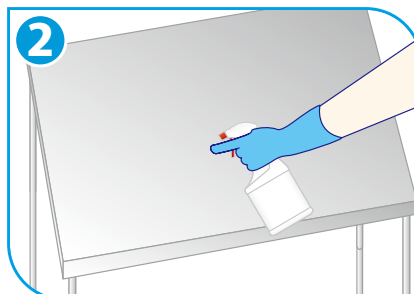


3 乾燥後、本品を噴霧する。

調理設備



1 洗剤を含ませた布で拭いた後、水拭きする。



2 本品を噴霧する。

厚生労働省の事務連絡により

医療機関、高齢者施設等において、本製品は医薬品や医薬部外品ではありませんが、消毒用アルコールの代替品として、手指消毒に使用することが可能です。

使用上の注意

食品には直接使用しないでください。
 ※食品に使用する場合は食品添加物「サニッシュFA2」をご使用ください。

商品仕様

商品名	サニッシュ60	荷姿	5L×3本/ケース	荷姿	20L
液性	弱アルカリ性	サイズ	ボトル: 209×131×高さ280 (mm) ケース: 441×233×高さ323 (mm)	サイズ	302×298×高さ301 (mm)
成分	エタノール、乳酸ナトリウム、重曹、グリセリン脂肪酸エステル、クエン酸	商品コード	T30331	商品コード	T30332
		バーコード	ボトル: 4536735220551 ケース: 14536735220558	バーコード	4536735220568
		積段数	8段	積段数	3段



シーバイエス株式会社

●本社 / 〒231-0023 横浜市中区山下町22番地(山下町SSKビル)
 お客様ご相談窓口 TEL.045-640-2280 FAX.045-640-2216

■お問い合わせ・ご用命は…

大切な場所には、きっと。

