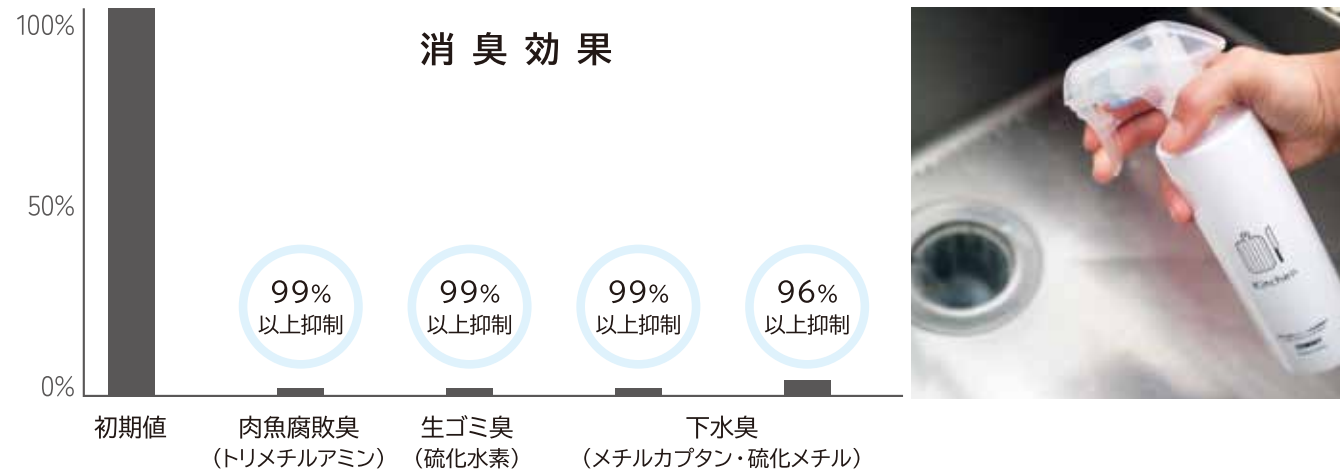


3.消臭効果

厨房で発生する臭いには、傷んだ食材が発する腐敗臭や排水口から立ち上る下水の臭いなど、これらを放置してしまうと臭いの強さが増してしまい、お客様が飲食するスペースにまで届いてしまう場合があります。そのような事態に陥ると、お客様に不快感を与えてしまいます。

ジームストキッチンを厨房で消臭スプレーとして使えば、消臭効果にプラスして菌やウイルスの繁殖も防ぐことができます。



厨房は食材を扱う場所です。

衛生管理はもちろん、臭い対策もしっかりと行いましょう

MIST ジームストキッチン ラインナップ

新潟県食品衛生協会推奨商品



300ml/1箱24本入



4L/1箱4本入



20L BOX

<販売元>
ユニトライク株式会社
〒950-2063
新潟県新潟市西区寺尾台2丁目4-46寺尾シティ7号
Tel:025-201-7441

<販売代理店>

Kitchen
ジームストキッチン



近畿大学
KINOKI UNIVERSITY

生物理工学部食品衛生管理学研究室監修

新しい除菌、始まる。

細菌やウイルスによる食中毒や感染症。季節ごと流行しやすいものは変わりますが、年間通して危険はいっぱい！ 厳しい管理が求められるプロの現場だけでなく、ご家庭でも、季節を問わず、毎日の対策が大切です。

| | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
|------|---------|----|--------|---------|----------|----------|-------|---------|---------|--------|-----|-----|
| ウイルス | インフルエンザ | | | | | | | アデノウイルス | | | | |
| | ノロウイルス | | | ヘルパンギーナ | | | | | | ノロウイルス | | |
| | RSウイルス | | ロタウイルス | | 手足口病 | | | | | RSウイルス | | |
| | 麻疹(はしか) | | | | | | | | | | | |
| 菌 | | | | 溶連菌 | | 腸管出血性大腸菌 | | | | | | |
| | | | | | カンピロバクター | | サルモネラ | | カビロバクター | | | |
| 厨房臭 | 一年中 | | | | | | | | | | | |



Kitchen
ジームスト専用サイト



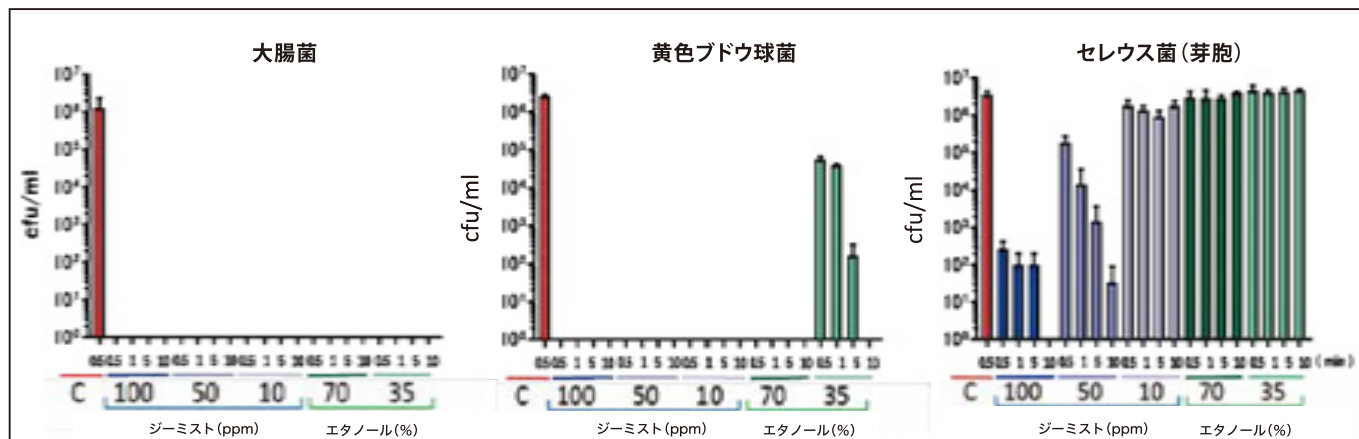
UNITRYQUE

< 近畿大学プレスリリースより >

■業務用除菌・消臭液「ジーミスト」の除菌効果について

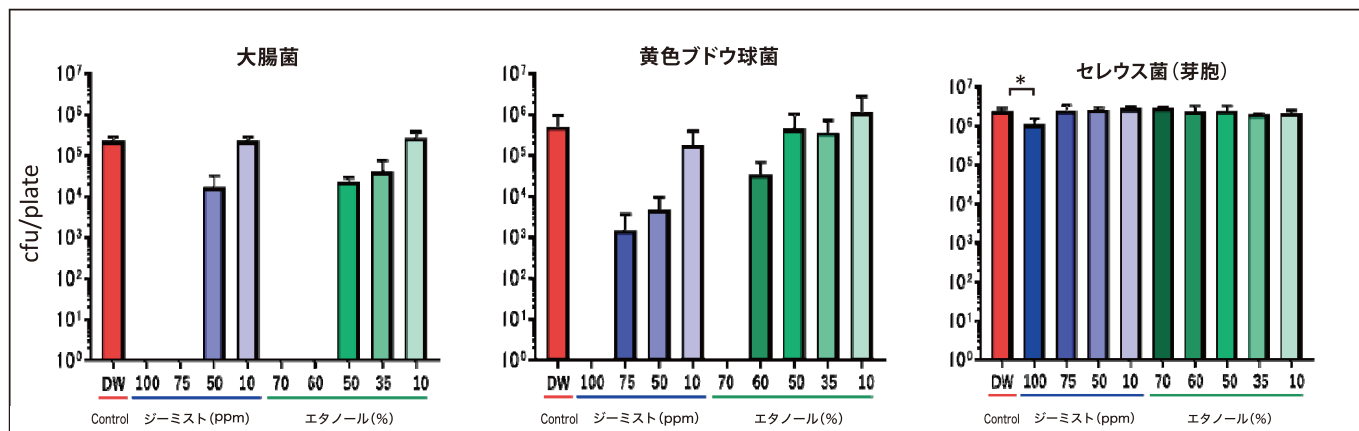
「ジーミスト」は、次亜塩素酸を主成分とし、市販される除菌・消臭液よりも効果の高い業務用除菌・消臭液です。さらに、特許取得済の独自製法により、一般的な次亜塩素酸水と比較して、除菌・消臭効果が長く安定するという特徴を有しています。これまでの外部機関との実験により、菌を薬液に浸した場合（浸漬法）でのインフルエンザウイルスやノロウイルス、サルモネラ菌等に対する除菌効果を実証しています。

今回の実験では、厨房での使用を想定し、浸漬法に加えて、プラスチック製まな板にスプレーで噴霧した場合（噴霧法）における「大腸菌」、「黄色ブドウ球菌」、「セレウス菌（芽胞）」に対する除菌力を測定しました。また、消毒用アルコールは高価で、希釈して使用されることも多いため、薬液の濃度を分けて測定しました。その結果、浸漬法ではどの菌に対してもアルコール（エタノール）よりも優れた除菌効果を発揮しました。そして、実際の使用環境に近い噴霧法においても、大腸菌ではアルコールと同等、黄色ブドウ球菌およびセレウス菌（芽胞）ではアルコールより若干強い除菌効果が認められました。



赤：実験前の菌の量 青：ジーミスト使用後の菌の量（濃度・浸漬時間別） 緑：エタノール使用後の菌の量（濃度・浸漬時間別）

浸漬法では、大腸菌ではエタノールと同等、黄色ブドウ球菌ではジーミストは低い濃度でも高い除菌効果を確認。セレウス菌に対してはエタノールではあまり除菌効果が見られなかったのに対し、ジーミストでは高い除菌効果を確認。



赤：実験前の菌の量 青：ジーミスト使用後の菌の量（濃度別） 緑：エタノール使用後の菌の量（濃度別）

噴霧法でも、大腸菌および黄色ブドウ球菌に対して、エタノールと同等以上の除菌効果を確認。

▼ ジーミストキッチン 3つの特徴 ▼

ジーミストキッチンは、厨房での使用を想定して開発された除菌スプレーです。アルコールでは対応できない菌・ウイルス対策だけではなく、消臭スプレーとしても使えます。



1. 水に強い

アルコールは食中毒菌やカビ菌に有効ですが、水に薄まると効果はありません。あなたのお店ではアルコールを薄めて使っていませんか？手洗い後のアルコール除菌も濡れた手に行っては意味はありません。

■ジーミストキッチンは、濡れた厨房を想定して開発された除菌スプレーです。

原液で使用した場合

| | 食中毒菌 | カビ菌 | ウイルス | 芽胞菌 | 消臭力 | 保存性 | 漂白性 | 可燃性 | 手荒れ |
|--------------|------|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| エタノール（アルコール） | ○ | ○ | × | × | × | ○ | なし | あり | あり |
| ジーミストキッチン | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | なし | なし | なし |
| 次亜塩素酸ナトリウム | ○ | ○ | △ | △ | × | × | あり | なし | あり |

水道水で2倍に薄めた場合

| | 食中毒菌 | カビ菌 | ウイルス | 芽胞菌 | 消臭力 | 保存性 | 漂白性 | 可燃性 | 手荒れ |
|--------------|------|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| エタノール（アルコール） | × | × | × | × | × | ○ | なし | あり | あり |
| ジーミストキッチン | ○ | ○ | ○ | ○ | △ | △ | なし | なし | なし |
| 次亜塩素酸ナトリウム | ○ | ○ | △ | △ | × | × | あり | なし | あり |

2. ウイルス抑制

アルコールでは、ノロウイルスを抑制できません。芽胞菌など硬い殻を作る菌にも効果はありません。

■ジーミストキッチンは、アルコールでは対応できない菌・ウイルスの問題を解決します。

