

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



5L

### 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	対数減少係数
エンベロープのないウイルス 種類1	30秒	>4
エンベロープのないウイルス 種類2	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	対数減少係数
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事で  
ハイパフォーマンスを実現！

### 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

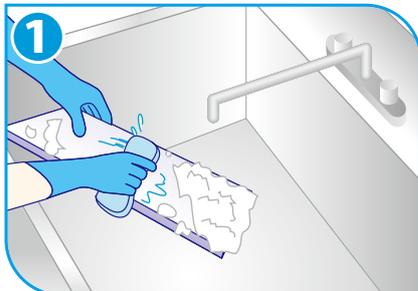
▶ 調理器具・機械類・調理設備等の衛生管理

※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。

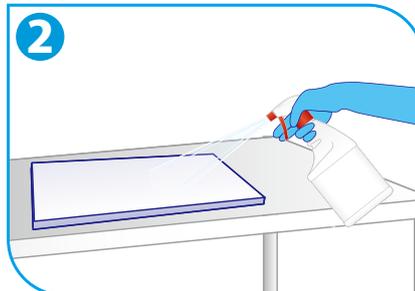
# サニッシュ60

**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

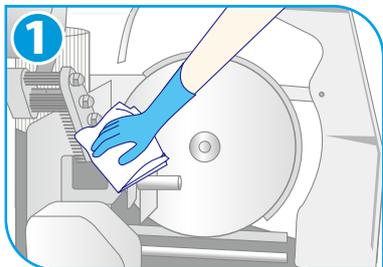


1 洗剤で洗浄後、すすぐ。



2 乾燥後、本品を噴霧する。

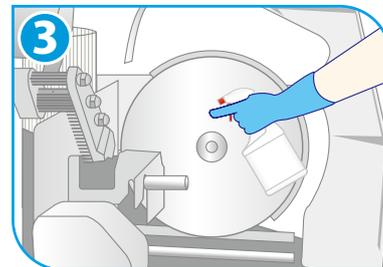
## 調理機器



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。

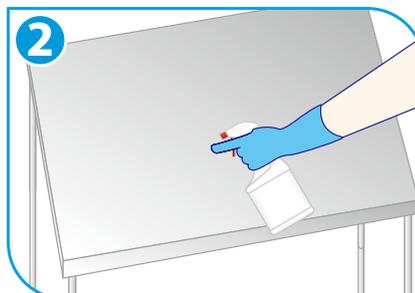


3 乾燥後、本品を噴霧する。

## 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	バーコード	ボトル: 4536735220551 ケース: 14536735220558
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323mm	積段数	8段
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		

**火気注意**



可燃性

## 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。

