

99.9999%ウイルス減少達成!!

セハノールSS-1 NV63

セハノールSS-1「NV63」のウイルス減少効果を評価しました。
その結果、「NV63」は1分間の作用で6.0log₁₀ (99.9999%)の
ウイルス減少が立証できました。
減少効果は**A判定**く「A判定」は
有機物(肉エキス)存在下での
効果試験です。)

注:(国立医薬品食品衛生研究
所の試験方法)裏面参照



注ぎ口付

業務用

除菌用アルコール
食品添加物

NV63

セハノール
SS-1

非危険物アルコール製剤
アルコール濃度
63%

全成分食品添加物配合 アルコール製剤 [成分(重量%)]

エタノール	55.180%(63度)
クエン酸	2.000%
食品素材	0.200%
グリセリン脂肪酸エステル	0.040%
乳酸ナトリウム	0.005%
精製水	42.575%
液性	酸性

●SS-1 NV63(4ℓ)

4ℓ/本

4本/ケース

JAN/4546677020713

NV63の効果試験は

2015 食品衛生検査指針に準じて実施しました。



●SS-1 NV63(500mℓ)

トリガー付 500mℓ/本

20本/ケース

JAN/4546677020720



●SS-1 NV63(18kg(20ℓ))

キュービテナーコック付

18kg(20ℓ)/個

JAN/4546677020751

[NV63]の特長

- ウイルスに対して
減少スピードが速い(1分以内)
- 除菌に対して
スピード除菌(30秒以内)
- 食品にかかっても
安全、安心です
(全成分食品添加物)
- アルコール臭が少ない
- 無色透明



業務用厨房の清潔環境づくりをお手伝い

株式会社 **セハージャパン**

<https://www.seh-j.com>



99.9999% ウイルス減少達成!!

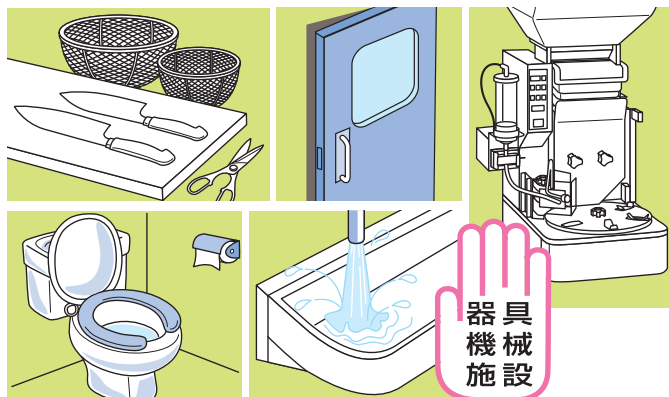
手洗いの順序

1日最低3回はご使用ください

- ① 1日の作業の開始前
- ② 昼食などの休憩前後
- ③ 1日の作業の終了時

※その他、作業変更時、食材変更時などタイムリーにご使用ください。

セハノールSS-1 NV63は
薄めず原液でご使用ください



器具
機械
施設

特に、ウイルス・細菌汚染は、手によって拡散します。

※文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1」より抜粋

※酸性タイプのため、塩素系の製品と混ぜないでください。

※サビや変色の原因となるため、鉄や銅などの金属を長時間浸漬したり接触させたりしないでください。

ウイルスの
減少スピードが
速い!

●ウイルス試験の判定基準とは

[A判定]: 十分な効果あり [4 log₁₀ (99.99%) 以上の減少]

[B判定]: 効果あり [2 log₁₀ (99.00%) 以上 4 log₁₀ (99.99%) 未満の減少]

[C判定]: 効果なし [2 log₁₀ (99.00%) 未満]

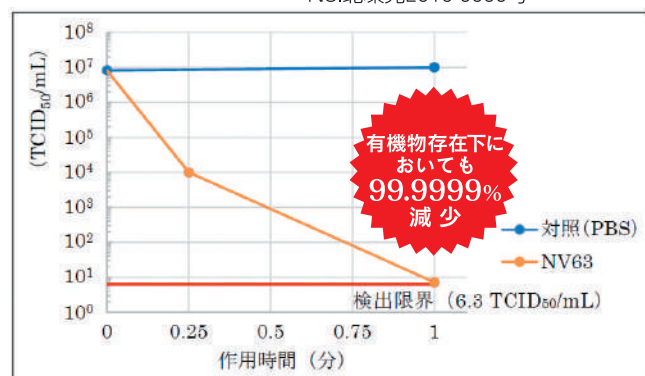
(国立医薬品食品衛生研究所) における判定基準です。

■ウイルス試験

試験品	作用時間			LRV ^{※1} (減少率 ^{※2})	
	0 (初期)	15 秒間	1 分間	15 秒後	1 分後
対照(PBS)	8.2×10 ⁶		1.0×10 ⁷		0.0
NV63		1.0×10 ⁴	7.2	2.9 (99.8%)	6.0 (99.9999%)

■ウイルス試験

2017.1.31 試験実施機関: 一般財団法人 北里環境科学センター
No.北環発2016-0050号



<お取扱店名>



業務用厨房の清潔環境づくりをお手伝い

株式会社 セハージャパン