

# 《 食品工場用アルコール製剤 》

## エディワン（可食除菌剤）

### 1. 用途

- 食品工場の製造機器や器具類の除菌
- 食品工場の床面，壁面，天井面の除菌
- 手指の除菌
- 食材の浸漬除菌及び添加

### 2. 使用方法

- 製造機器や容器を除菌する場合：
  - ・原液での使用をお勧めします。（水道水で3倍に希釈しても使用できます。）
- 工場の床面，壁面，天井面を除菌する場合：
  - ・原液での使用をお勧めします。（水道水で3倍に希釈しても使用できます。）
- 手指を除菌する場合：
  - ・原液でご使用下さい。（濡れた手指でも使用できます。）
- 食材の浸漬除菌及び添加：
  - ・食材の浸漬除菌をする場合は、予め予備試験を行った上で、微生物検査結果に応じて適切な希釈倍率を決めた上で使用して下さい。
  - ・食品に添加する場合については、予め予備試験を行った上で、微生物検査結果に応じて添加して下さい。

### 3. 食品添加物表示（食材の浸漬，添加する場合）

- 食材を浸漬除菌する場合：
  - ・前処理工程での浸漬除菌後に洗浄する場合は、加工助剤となるため、表示の必要はありません。
- 食材に添加する場合：
  - ・『調味料（有機酸）』の表示が必要です。その他、単体でアミノ酸を使用している場合は、『調味料（アミノ酸等）』で表示できます。

### 4. 使用上の注意

- 前記用途以外には使用しないで下さい。
- 樹脂，ワックス塗装面，塗装面，樹脂製品，ゴム，皮革，木製品や材料などに使用する場合、変色，溶解，亀裂，膨潤を起こす可能性がありますので、使用の際には予め目立たない箇所を確認してから使用して下さい。
- ご使用の際には、必ず MSDS（製品安全データシート）をお読み下さい。

## 5. 保管上の注意

- 冷暗所に保管して下さい。
- 開封後は必ず密封して保管して下さい。

## 6. 殺菌性能評価試験データ

(CFU/試験液 1ml)

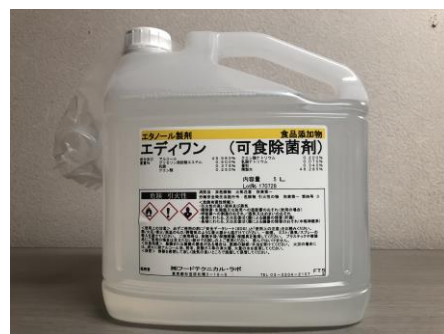
| 対象菌/エディワン希釈倍率        |           | 作用時間              |      |      |
|----------------------|-----------|-------------------|------|------|
|                      |           | 接種菌数              | 30秒  | 1分   |
| ①黄色ブドウ球菌             | エディワン原液   | $7.0 \times 10^4$ | < 10 | < 10 |
|                      | エディワン2倍希釈 |                   | < 10 | < 10 |
|                      | エディワン4倍希釈 |                   | < 10 | < 10 |
| ②大腸菌                 | エディワン原液   | $1.9 \times 10^5$ | < 10 | < 10 |
|                      | エディワン2倍希釈 |                   | < 10 | < 10 |
|                      | エディワン4倍希釈 |                   | < 10 | < 10 |
| ③腸管出血性大腸菌<br>(O-157) | エディワン原液   | $1.4 \times 10^5$ | < 10 | < 10 |
|                      | エディワン2倍希釈 |                   | < 10 | < 10 |
|                      | エディワン4倍希釈 |                   | < 10 | < 10 |
| ④サルモネラ               | エディワン原液   | $2.7 \times 10^5$ | < 10 | < 10 |
|                      | エディワン2倍希釈 |                   | < 10 | < 10 |
|                      | エディワン4倍希釈 |                   | < 10 | < 10 |
| ⑤腸炎ビブリオ              | エディワン原液   | $1.5 \times 10^5$ | < 10 | < 10 |
|                      | エディワン2倍希釈 |                   | < 10 | < 10 |
|                      | エディワン4倍希釈 |                   | < 10 | < 10 |
| ⑥リステリア               | エディワン原液   | $1.6 \times 10^5$ | < 10 | < 10 |
|                      | エディワン2倍希釈 |                   | < 10 | < 10 |
|                      | エディワン4倍希釈 |                   | < 10 | < 10 |
| ⑦カンピロバクター            | エディワン原液   | $5.4 \times 10^5$ | < 10 | < 10 |
|                      | エディワン2倍希釈 |                   | < 10 | < 10 |
|                      | エディワン4倍希釈 |                   | < 10 | < 10 |

< 10 : 検出せず (①~⑥)    < 100 : 検出せず (⑦)

## 7. 包装

- 5ℓポリ容器×4本

発売元：株式会社フードテクニカル・ラボ  
〒167-0054 東京都杉並区松庵 3-19-6  
☎ 03-3334-2107 fax 03-3334-2154  
<https://food-labo.jp/> info@f-t-l.co.jp



Copyright 株式会社フードテクニカル・ラボ 写真および文章の無断転載を禁じます。