

タケックスクリーンの5大特長

- 1 すぐれた即効性** 竹を原料としたモウソウチク抽出物の有効成分とアルコールとの相乗効果でウイルス・雑菌等にすぐれた即効力が得られます。
- 2 すぐれた持続力** 他の抗菌・除菌剤と違い、モウソウチク抽出物の有効成分によって、すぐれた抗菌持続性が得られます。
- 3 あらゆる場所でもすぐれた効果** 水滴のある場所にもモウソウチク抽出物の有効成分によってすぐれた抗菌効果が得られます。
- 4 すぐれた消臭効果** モウソウチク抽出物の有効成分によってあらゆる悪臭にすぐれた消臭効果が得られます。
- 5 人にやさしい高い安全性** 安全性が確認されているモウソウチク抽出物を主成分とした人にやさしい製品です。

「タケックスクリーン」その他 使用方法

食品への使用方法

練り製品:原料に対して2~3%添加して練りこんで下さい。

惣菜等:調味料に対して2~5%添加して下さい。

加工食品:包装・充填時表面に直接原液噴霧して下さい。

食品に使用した場合は「モウソウチク抽出物」と表示して下さい。

野菜の洗浄水の抗菌

洗浄水の抗菌目的で洗浄水に5~7%添加し、約5~10分浸漬して下さい。

魚介類の温・冷塩水処理水の抗菌

処理水の抗菌目的で処理水に1~3%添加して下さい。

成分及び重量%	製品
酒精	51.00
モウソウチク抽出物	1.00
グリセリン脂肪酸エステル	0.25
フマル酸	0.20
精製水	47.55
タケックスクリーンL	18ℓ
タケックスクリーンM	5ℓ
タケックスクリーンスプレー	500ml

●販売元

株式会社 タケックス・ラボ

〒564-0062大阪府吹田市垂水町3-9-10
 TEL 06-6821-2554 FAX 06-6821-4841
<http://www.takex-labo.com>



食の安心・安全を提供するためには

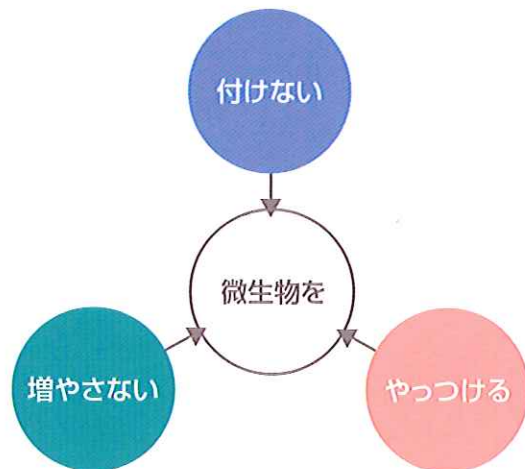
■ 長年問題となっているのが食中毒です。

● 一般的に食中毒とは？

有害な微生物や化学物質を含む飲食物を食べた結果生じる健康障害です。多くは、急性の胃腸障害（おう吐、腹痛、下痢などの症状）を起こします。

※従来、赤痢やコレラなどの感染症は食中毒と区別されてきましたが、1999年4月に施行された「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」（感染症新法）において、病因物質の種別にかかわらず飲食物に起因する健康障害は食中毒として取り扱われる事となっています。

食中毒予防の3原則



○微生物を付けない ———— **清潔**
調理場、調理器具、食品取り扱い者の衛生に心がけます。

○微生物を増やさない ———— **迅速・温度管理**
温度・水分・栄養が最適であれば、微生物は増殖します。

○微生物をやっつける ———— **加熱**
加熱するときは75℃で1分以上中心部まで調理します。一部の食中毒菌は、加熱によって菌が死んでも菌がつくた毒素は分解されず、食中毒をおこすことがあります。

● 微生物発育の3条件

1. 栄養

人の栄養源 = 食品 = 微生物の栄養源

(例) 調理器具類: 食品の汚れが微生物の栄養源となります。

2. 水分

発育増加 ← 以上 水分: 50% 以下 → 発育低下

微生物は食品中の水分を利用して増殖します。

3. 温度

安全温度 危険温度 安全温度

← 65℃ 5℃ →

ほとんどの微生物は36℃前後でよく発育します。

● 食中毒の病因物質

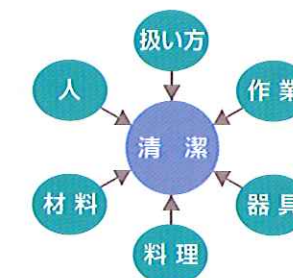
微生物	細菌性食中毒	サルモネラ	カンピロバクター・ジェジュニ	
		腸炎ピリオ	カンピロバクター・コリ	
		病原性大腸菌	カンピロバクター・フィタス	
		黄色ブドウ球菌	赤痢菌	
		ウェルシュ菌	コレラ菌	
ウイルス性食中毒	セレウス菌	チフス菌	など	
	ボツリヌス菌			
化学物質	ウイルス性食中毒	ノロウイルス など		
	化学性食中毒	農薬	油脂の酸敗	
		殺そ剤	ヒスタミン	など
自然毒	微量重金属 (ヒ素、鉛など)			
	植物性自然毒	ジャガイモの芽	ハシドコロ	など
	動物性自然毒	毒きのこ		
寄生虫	フグ毒	貝毒	など	
		アニキサス	クリプトスポリジウム	など

※食中毒事件の原因は、約9割が“微生物による食中毒”です。

■ 一般的な衛生管理

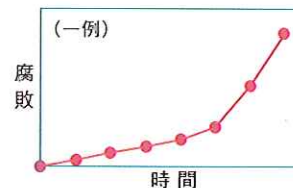
● 食品衛生の3原則

1. 清潔



全てが清潔であり、一つでも不潔であってはなりません。清潔が守られることにより衛生的な食品を確保することができるのです。

2. 迅速



食べ物は時間の経過とともに劣化します。迅速に仕事を行い、微生物の増殖を防ぎましょう。

3. 加熱または冷却



食品を保管する場合は5℃未満、65℃以上が望ましいのです。

○ 現在、一般的に行われている洗浄・除菌の方法

1. 適度な温度の湯で前洗浄する。
2. 前洗浄時に、取り除ける汚れ・付着物を落とす。
3. 汚れに最適な洗剤を使用し、洗浄する。
4. 2次汚染を防止する為にアルコールや漂白剤で除菌・漂白する。

しかし、残念ながら現状として、食中毒発生件数は減少傾向を一度も示したことはありません。そこで、美しい食づくりを提供していくためには…

タケックス
クリーンで
美しい
食づくりを。

雑菌・ウイルスに幅広く効果があるタケックスクリーン。

食中毒発生件数を減少させ、美しい食づくりをサポートします。