

建築・作業現場で発生するさまざまな用途に対応するメンテナンス材
「フロアブライトシリーズ」に新タイプが登場！

－洗浄しながら除菌する－ 食品製造現場の衛生管理に最適なメンテナンス材
「フロアブライト オイルクリーナー 動植物油用 抗菌タイプ」 新発売

本ページに掲載されている情報は発表当時のものであり、
最新のものと価格・仕様が異なる、もしくは販売が終了している可能性があります。

最新情報をご確認ください。

[最新情報を見る](#)



建築・作業現場で発生するさまざまな用途に対応するメンテナンス材のフロアブライトシリーズの新タイプとして、洗浄しながら除菌する、食品製造現場の衛生管理に最適なメンテナンス材「フロアブライト オイルクリーナー 動植物油用 抗菌タイプ」を新発売しました。

「フロアブライトシリーズ」とは

「フロアブライトシリーズ」は、建築・作業現場で発生する硬質床のワックス仕上げや汚れの除去など、さまざまな用途に応じて使える大変便利なメンテナンス、クリーニング材シリーズです。

◇ 硬質床からホコリをシャットアウトして、清潔な床を長期間保ちたい！

→ 「フロアブライトS・H・G・C・M（屋内）／シーラー・シーラーM（屋内外）」

◇ 床にこびり付いたタイヤの汚れを取りたい！

→ 「フロアブライト タイヤマーククリーナー」

◇ 床や壁に付いてしまった鉄の赤さびをとりたい！

→ 「フロアブライト 鉄さびクリーナー」

◇ 改修工事でカーペットタイルをはがす時の接着剤のべた付きをなんとかしたい！

→ 「フロアブライト PUリムーバー」

◇ 工具洗浄や床洗浄で出る色付き排水をきれいにしてから処理施設へ出したい！

→ 「水浄化剤 ウォータークリーナー」

など、求められるメンテナンスの種類に合わせて他にも多数用意しています。

「フロアブライト オイルクリーナー 動植物油用 抗菌タイプ」の開発経緯

近年、O157やO111などによる食中毒の発生により、食品製造現場の衛生管理が非常に注目されています。ISOやHACCP(※1)の導入により、現場のマニュアル化が進み衛生環境は徐々に向上しています。

が、いまだ年間約25,000人前後の食中毒患者が発生しているのも事実です。(※2)
 エービーシー商会では、さらなる食品製造現場の衛生管理のために、洗浄効果と除菌効果を併せ持つ「フロアブライト オイルクリーナー 動植物油用 抗菌タイプ」を開発しました。
 ※1 食品の原料の受け入れから製造・出荷までの全ての工程において、危害の発生を防止するための重要ポイントを継続的に監視・記録する衛生管理手法。 ※2 厚生労働省調べ

商品特長

1、洗浄性能と除菌効果を併せ持つ高性能洗剤

動植物油洗浄剤に抗菌剤を添加し、大腸菌と黄色ぶどう球菌の除菌性能をプラスした洗剤です。厨房や惣菜室、給食センター、食肉センターなどで発生するラード（豚油）やハット（牛脂）などの動物性脂汚れや、菜種油など植物油汚れに浸透し、分解しながら汚れを落とし、さらに洗浄面を除菌しますので日々の衛生管理に最適です。

【除菌性能】

大腸菌NBRC3972に対する除菌試験結果

試験資料	接種時の 生菌数/1mL	15分後の 残存生菌数/1 mL	30分後の 残存生菌数/1 mL	除菌活性値
動植物油用抗菌タイプ 10倍希釈液	1.0×10^8	<10	<10	6.2 (15分後、30分後 共)
動植物油用抗菌タイプ 30倍希釈液	1.0×10^8	<10	<10	6.2 (15分後、30分後 共)
対象飲料（生理食塩 水）	1.0×10^8	1.9×10^6	3.0×10^6	—

<10は菌が検出されないことを表す。

黄色ぶどう球菌NBRC12732に対する除菌試験結果

試験資料	接種時の 生菌数/1mL	15分後の 残存生菌数/1 mL	30分後の 残存生菌数/1 mL	除菌活性値
動植物油用抗菌タイプ 10倍希釈液	1.0×10^8	9.3×10^3	1.1×10^3	2.3 (15分後) 3.4 (30分後)
動植物油用抗菌タイプ 30倍希釈液	1.0×10^8	5.0×10^4	2.0×10^3	1.5 (15分後) 3.1 (30分後)
対象飲料（生理食塩 水）	1.0×10^8	1.9×10^6	3.0×10^6	—

動植物油用抗菌タイプの10倍希釈液、30倍希釈液を使用すると大腸菌は測定限界以下になります。

・黄色ブドウ球菌は不検出までは至らないものの除菌活性値が30倍希釈液では「30分後3.1」、10倍希釈液では「15分後2.3」「30分後3.4」で十分な除菌効果があります。（除菌性能は、除菌活性値が2以上の値で除菌効果ありと判断されます。）

2、抗菌効果のある床材と組み合わせて長期継続的な衛生管理を実現

食品製造現場の床材に適した「フェロコンハードS散布工法」は、抗菌効果があり大腸菌と黄色ぶどう球菌の繁殖を抑制する合金骨材配合強靱床仕上材です。この床仕上材と組み合わせて「フロアブライト オイルクリーナー 動植物油用 抗菌タイプ」を使用することで、長期間継続的な衛生管理が可能です。

おもな施工場所

厨房、惣菜室、食品加工場、給食センター、食肉センターの床・壁
 厨房機器周囲（食器類には使用できません。）

材料設計価格（税別）

- ・ 18 k g 缶：36,700円
- ・ 4.5 k g 缶：10,500円

➔ [フォームで問い合わせる](#)

➔ [カタログを取り寄せる](#)

➔ [お電話・FAXでのお問い合わせはこちら](#)

-
- 掲載されております商品の表示価格は税抜き価格です。
 - 掲載されている情報は発表当時のものであり、最新のものと価格、品番、販売終了など情報が異なる可能性があります。ご了承ください。

[▶ 2011年度一覧へ戻る](#)