

使用方法

食品工場での使用方法

エヴァウォーター（高純度次亜塩素酸水）は、
食品の安全・安心を支える衛生管理に最適です。
製造環境の除菌・消臭・衛生維持を幅広くサポートします。

水に還る
除菌消臭水



1 製造エリアの空間衛生管理



用途

- ・製造エリア全体の空間・付着・落下菌対策
- ・製造ライン周辺
- ・包装・充填エリア
- ・原料保管室

ポイント

- ✓ 浮遊菌対策
- ✓ 空間の衛生維持
- ✓ ニオイ対策
- ✓ 安全な作業環境づくり



2 作業台・調理器具の衛生管理



用途

- ・作業台の拭き取り
- ・包丁・まな板
- ・ボウル・バット
- ・計量器具

ポイント

- ✓ 食品に直接触れる箇所にも安心
- ✓ ニオイ移りの心配がない
- ✓ 洗い流し不要で作業効率UP
- ✓ 毎日の衛生管理に最適



3 製造設備の衛生管理



用途

- ・製造機械の拭き取り
- ・コンベア・ベルト
- ・充填ノズル・タンク周辺
- ・スイッチ・操作パネル

ポイント

- ✓ 残留の心配がなく安心
- ✓ 定期的な衛生管理に最適
- ✓ 金属部品に関しては必ず拭き取りを行ってください



4 床・排水溝・壁面の衛生管理



用途

- ・床面の除菌・消臭
- ・排水溝
- ・壁面・ドア・手すり
- ・ゴミ置き場周辺

ポイント

- ✓ ニオイの元を分解・消臭
- ✓ ぬめり・カビの発生を抑制
- ✓ 幅広い場所に使用可能
- ✓ 清潔な工場環境を維持



5 手洗い場・更衣室・トイレの衛生管理



用途

- ・蛇口・洗面台の除菌
- ・ロッカー・更衣室
- ・トイレの便座・ドアノブ
- ・手すり・スイッチ類

ポイント

- ✓ 除菌と消臭を同時に実施
- ✓ 不特定多数が触れる箇所に最適
- ✓ 働く人の衛生意識向上
- ✓ 快適な職場環境づくり



6 原材料・資材・コンテナの衛生管理



用途

- ・原材料の保管容器
- ・出荷用コンテナ
- ・パレット
- ・包装資材

ポイント

- ✓ 食品に触れる容器にも安心
- ✓ ニオイ移りの防止
- ✓ 繰り返し使う資材の衛生管理
- ✓ 食の安全・安心をサポート



まとめ
(導入メリット)



感染対策の強化



製造環境の衛生維持



消臭・ニオイ対策



食の安全・安心確保



作業効率の向上



衛生管理の省力化