

水を使う厨房内でアルコールは不要です

シェルコートとアルコール製剤との比較表

	シェルコート	アルコール製剤	考 察
水の多い現場	😊	⊗	アルコールは水に対して弱い(下記参照ください)
ノロウィルス対策	😊	☹	アルコールはノロウィルスに対して効果が弱い
引火性	😊	⊗	アルコール製剤は火気厳禁です
味への影響	😊	☹	シェルコートはほとんど味に影響を与えない アルコールは臭い・味の問題がある
器材等への影響	😊	☹	アルコール製剤は腐食を起こしやすい場合がある
手肌への影響	😊	☹	アルコールは手荒れを起こしやすい(下記参照ください)

<表の見方> 😊: 影響がない ☹: 条件次第で若干の影響がある ☹: 若干の影響がある ⊗: 影響が大いにある

(※) 水を使う現場を想定した器材(まな板)の除菌効果

<方法> 菌液にまな板を漬け込む(1時間) → まな板を引き上げる → 各除菌剤処理を行いました。
(まな板を引き上げた際、タオル等で水分はふき取っていません)

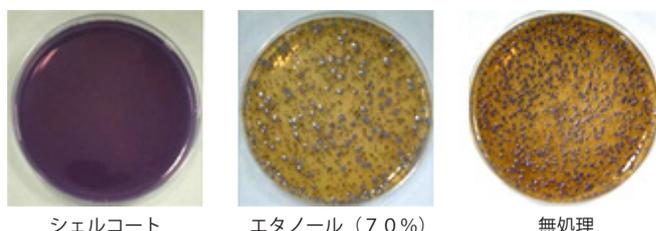
<検証区> ①シェルコート ②エタノール(70%) ③無処理
各種スプレー噴霧後1分間放置した後ふき取り検査を実施

病原性大腸菌O-157:H7



O-157:H7の検出に用いた培地は、クロモアガーO-157を使用しました。O-157:H7が検出された場合、赤いコロニーを形成します。

サルモネラ



サルモネラの検出に用いた培地は、MLCB寒天培地を使用しました。サルモネラが検出された場合、培地の表面が黄色くなり、黒っぽいコロニーを形成します。

これまでの食中毒菌・ノロウィルス対策でアルコール製剤は不完全です。

①水分の多い、濡れたところ

②食品への直接使用には **Shell Coat** が活躍します!