

# Bio Mute News



～最新の除菌・消臭剤のバイオミュート情報をお届け～

## 食中毒にご注意ください！

今回は、暖かくなってくると増え始める食中毒の原因や予防法についてお伝えします。

### 食中毒って何？

食中毒（しょくちゅうどく）とは、人体に有害なウイルスや細菌、化学物質に汚染された飲食物を摂取することによって起こる下痢や嘔吐、発熱などの疾病（中毒）のことを言います。食中毒には、その原因となった要因、物質によって分けられ、大きく分けるとウイルス性食中毒、細菌性食中毒、化学性食中毒、自然毒食中毒の4つに分類されますが、ウイルス性の食中毒は1年を通して患者数が最も多く、細菌性の食中毒は5月から9月にかけて流行するので特に注意が必要です。

### 食中毒の原因

ウイルス性食中毒には、日本で最も年間患者数の多い、ノロウイルスがあり、細菌性の食中毒には、去年のちょうど今頃、焼肉チェーン店での食中毒で話題になったO111やO157などの病原性大腸菌の他に、主な細菌としてカンピロバクター、腸炎ビブリオなどがあります。ノロウイルスは、毎年冬に流行しますが、最近も、年中を通して発生しています。また、細菌は高温多湿を好むため、梅雨から夏、5月から9月頃にかけて細菌食中毒が流行するためこれから注意が必要です。

### 食中毒の予防対策

対策1：肉の生食（レバ刺しなど）は避け、十分に加熱する

対策2：肉を焼くときの取り箸やトングなどは専用にして、口に入れないよう注意する

対策3：生野菜はよく洗い、肉などは中心部まで十分に加熱する

（十分に加熱できたかの目安として、肉の中心から透明の肉汁が出ることを確認しましょう）

対策4：トイレの後、外出後家に帰った時、調理前、調理中は、石鹸で手をよく洗いをする

対策5：動物に接した後、感染者の嘔吐物の処理をした後は、流水で十分に手を洗う

（但し、感染者とのタオルの共用は危険です。使い捨てのペーパータオル等を使用しましょう）

### 主なウイルス・細菌の感染源

#### ノロウイルス



二枚貝の体内で濃縮、殺菌不十分な井戸水

#### 腸炎ビブリオ



生の海産魚介類

#### カンピロバクター



加熱不十分な鶏肉

#### 大腸菌



不十分な牛肉、殺菌不十分な井戸水

## ＋オレンジのバイオミュートをプラスして食中毒を予防！！＋



食中毒には、ウイルス・菌を徹底的にやっける  
オレンジのバイオミュート

一般的な塩素消毒をする・・・？

現在ノロウイルスに最適な消毒剤とされていますが、臭いも強く漂白作用があるため、薄めて使わなくてはならず、手間がかかってしまいます。

そこで、塩素消毒をバイオミュートに置き換えてみましょう！！

#### 【塩素消毒の場合】

水1Lに薬液(200ppm)を4ml入れ、おう吐物などに噴霧し、10分以上放置してから処理

#### 【オレンジのバイオミュートの場合】

おう吐物などにスプレーし3分放置後、洗い流すか、拭き取るだけ！！

オレンジのバイオミュートは嫌な臭いもなく、短時間でウイルスを除菌。

漂白作用も無いので安心してお使いいただけます。



使い方は簡単！！

普段の手洗い後や汚物の処理、生ものの処理後に手の平に適量を出し手・指によくすりこむだけ、洗い流す必要はありません

アルコール分を含まないので皮膚の油分を奪うことがなく、手荒れの心配がありません

グリーン  
のバイオ  
ミュートをプラス



## 「お客様の声」

・家族の一人がノロウイルスに感染しましたが、バイオミュートのおかげで、他の家族に二次感染することはありませんでした。

\*\*\*\*\*

・マスクを使ったあと、捨てる前にスプレーしています。風邪やインフルエンザの菌を除菌して広めない為の予防にもなるかなと思っています。

\*\*\*\*\*

・臭いが嫌でアルコール消毒を使わない息子、バイオミュートにはニオイがないので嫌がらずに使ってくれます。

\*\*\*\*\*

他にもたくさんのお客様から感想が寄せられています。

お客様の声へ

<http://biomute.jp/voice.html>

## 「スタッフのつづやき」

ゴールデンウィークに東京ついでに鎌倉に行きました。江ノ電に乗ろうとしたら一時間半待ちだったので諦めて「お洒落カフェ」と検索してできたカフェに行きました(・∀・)江ノ電に乗れずに心折れかけましたが何とか鎌倉にいけました。混んでいましたが楽しかったです。

しゃこた

\*\*\*\*\*

友人と京都に行きました。南禅寺の疏水は、特に印象に残っています！その日は、あいにくの雨でしたがとても幻想的でした。むしろ雨だったから綺麗に見えたのかもしれませんが人が少なくてゆっくり見ることができました(^)

きやお

次回の発行は、

**6月5日**(火)です。

★特集★

○部屋干しの臭い対策

○梅雨の季節に合った

バイオミュートの使い方

※内容は状況により変更する場合があります。予め、ご了承ください。



# 「食中毒を予防する！



# バイオミュートの使い方」

安心の食事をお手伝いするバイオミュートの上手な使い方を紹介します。



スプレーするだけ！短時間でウイルス・菌を除菌

## オレンジのバイオミュート

### ◎食中毒予防

#### ☆調理器具☆

スプレーし、3分放置して洗い流すことで強いウイルス・菌を除菌し食中毒を予防します。



### ◎二次感染予防



☆おう吐物・下痢便、汚染された床の処理☆  
十分スプレーし、3分以上放置してから、ビニール袋で覆って密閉し処分して下さい。  
床などは、きれいに拭き取ったあともう一度スプレーして下さい。

#### ☆汚れた衣類☆

おう吐物などを軽く落とした後、十分濡れる程度スプレーしてから洗濯して下さい。



手軽に手・指を除菌・消臭！

## グリーンのバイオミュート

調理・食事前にワンプッシュ。  
よくすりこんで手の消毒完了！臭いがほとんどないので食材への臭い移りはありません。



きれいを保つととも大きな効果。新除菌・消臭スタイルへ導くバイオミュートシリーズ



バイオミュート

今すぐ検索！商品詳細、ご購入はホームページをご覧ください。

SANKI 株式会社 サンキ

長野県安曇野市穂高有明9433

bio@biomute.jp

0263-83-2229

