アルコール製剤

メイオール®W65nのご案内

アルコール 65%

細菌からウイルスまでさまざまな施設の衛生管理に

食品工場 レストラン 学校 保育園 老人ホーム 病院



商品名 メイオール® W65n

特 徴

◆ 非危険物でありながら
70% エタノールと同等の除菌力

◆ 安心の国内製造

◆ コック付きで小分けしやすい

容 量

20 L



- 食品工場、厨房、調理室内サニテーション（除菌）用途のアルコール製剤です。
- 国産、植物由来のエタノールを使用しています。
- 手指消毒用ではありません。
- 食品添加物規格品で、食器や調理器具にも使えます。
- 非危険物でありながら70％エタノールと同等の除菌力があります。
（副剤を配合することにより除菌力を高めています）
- コック付で、必要な分だけ小分けできます。（アルコール耐性容器へ入れて下さい）

【成分】エタノール（65v/v%）、グルコノデルタラクトン、乳酸ナトリウム、水

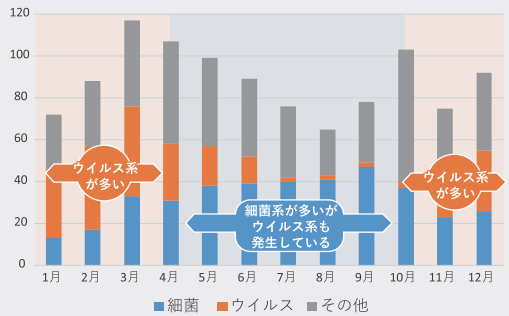




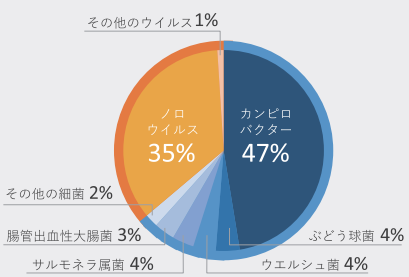


ご存知ですか？食中毒は年間を通して対策が必要です。
特に夏場は食中毒、冬場はノロウイルスが多い傾向があります。

月別食中毒発生状況



原因物質別食中毒発生割合（ウイルス系・細菌系詳細）



（発生件数比）

出展　厚生労働省2019年食中毒発生状況

環境をトータルにサポートします

株式会社日吉

https://www.hiyoshi-es.co.jp

お問合せ（薬品部）

■本社　滋賀県近江八幡市北之庄町908　TEL：0748-32-2340　FAX：0748-32-2250

■横浜支店　神奈川県横浜市金沢区福浦2-10-12　TEL：045-783-4883

2020061000