

食品業界の使命である「食の安全」は オーニットにお任せください。



食品関連施設用

オゾン関連商品

細菌・雑菌・悪臭の立ち入り禁止。
オーニットのオゾンパワーが、清潔空間を守ります。



「HACCP方式」の各工程で威力を発揮。
オーニットのオゾンパワーが、真に衛生的な施設環境を保ちます。

病原性大腸菌O-157や、近年世界中で猛威をふるったSARSなどにより、衛生管理の重要性がますます注目を浴びています。とくに食品加工や調理分野における「食」への安全はますます重要性を帯び、HACCP方式の導入はいまや食品業界では常識となりつつあります。

HACCPとは、
「Hazard Analysis Critical Control Points」の頭文字の総称であり、食品の原材料・製造・加工・保存・流通の各段階で発生が予想される危害を事前に調べ、主に微生物による衛生事故の発生を防止する管理基準です。

販売店
消費者

流通

製造
加工

下処理

原材料
保管

原材料
生産地

オーニットは、
岡山県工業技術センターとの
共同体制による研究で、数多くの商品を開発。
衛生管理が必要なあらゆる現場で、採用されています。



食中毒対策や細菌対策。
カギを握るのはオゾンのチカラです。

臭いのモトを直接分解

悪臭を他の臭いで包み込みごまかすだけの芳香剤とは違い、オゾンは悪臭の元をすばやく分解します。

空中浮遊菌も除菌

すみずみまで行き渡るオゾンは、空中浮遊菌も除菌するので、食中毒防止にも威力を発揮します。

酸素に戻るから安全

薬品を一切使用しないので二次公害もなく、自然と人にも安全です。

いつ起きてもおかしくない衛生事故!

工場の衛生管理は本当に十分ですか?

オーニットはそんな不安を解消し、安全で快適な環境づくりをサポートします。

広さで選ぶ

工場などの大規模空間

フィールドリフレッシャー シリーズ

※スペースに応じて剛腕やエアエッセンスもご検討ください。



本体より配管でオゾン発生させます。24時間タイマーにより、人がいない時間帯に工場内を強力に除菌・消臭できます。



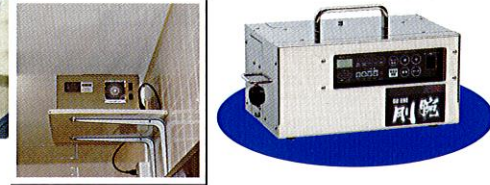
厨房などの中規模空間

剛腕1000T

※スペースに応じてエアエッセンスやエアスパイサーもご検討ください。



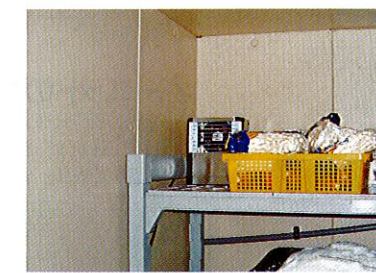
コンパクト設計で、容易に設置が可能です。スペースに応じたオゾン発生量の切替と、24時間タイマーにより、人がいない時間帯に強力に除菌・消臭します。



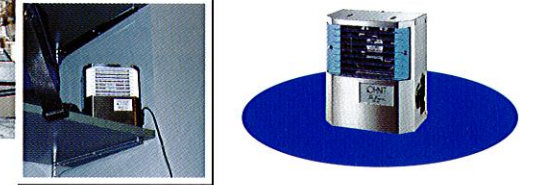
保管庫 更衣室 トイレ 小規模空間

エアエッセンス

※スペースに応じて鮮人力やエアスパイサーもご検討ください。



24時間、低濃度のオゾン発生を安定して発生させ、フレンチ冷蔵庫の消臭や食品の鮮度保持にも利用できます。

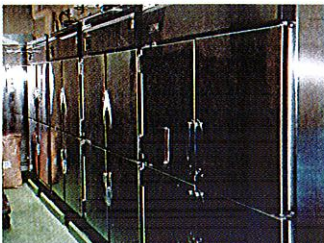


用途で選ぶ

冷蔵庫 ジョーケース 鮮度を保ちたい

鮮人力 (せんじんりき) 臭い移りの防止 野菜・果物の鮮度保持

※スペースに応じてエアエッセンスもご検討ください。



※エチレンガス発生を抑制し、野菜の鮮度を保つ。(5℃で3日間保管 オゾン濃度0.05ppm)



業務用の大型冷蔵庫に常備しておけば、オゾンパワーで庫内はいつも清潔。野菜の鮮度を保ち、悪臭も除去します。

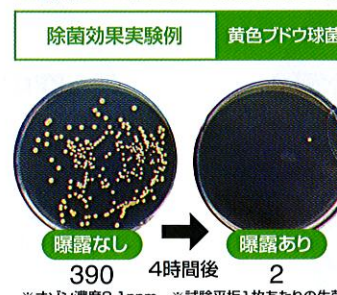


工場 厨房 落下浮遊菌対策に

剛腕1000T 厨房・工場全体の除菌・消臭 落下浮遊菌を軽減



厨房・工場全体をオゾンエアで強力に除菌・消臭し、落下浮遊菌を軽減させます。

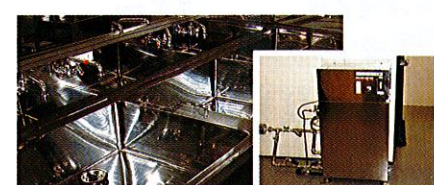


除菌効果実験例 黄色ブドウ球菌
曝露なし 390 4時間後 曝露あり 2
※オゾン濃度0.1ppm ※試験平板1枚あたりの生菌数



工場 厨房 カビ・ヌメリに困っている

サニアクリーン シリーズ 床や壁のヌメリを除去 床や壁のカビを抑制



オゾン水の強力な除菌力でカビ・ヌメリを防止します。擦る、みがくといった、力を要する作業も不要で、手軽にカビやヌメリの対策が可能です。

液相の場合 (1.5ppm以上 室温26℃)

	0-157 E.coli	サルモネラ菌 S.typhimurium	ぶどう球菌 S.aureus
0秒	78,000	140,000	65,000
5秒	0	3	0
10秒	0	0	0
15秒	0	0	0
20秒	0	0	0
30秒	0	0	0
10分	0	0	0
20分	0	0	0

●検査方法:A
装置投出口よりサンプリングするオゾン水に上記3種類の菌液を投入して、5・10・15・20・30・40・50秒・1・5・10・20分に1cc取り出して、SCDLP寒天培地に希釈培養して菌数の推移を測定した。



ゴミラップ グリーストラップ

仙水 (せんすい) グリーストラップの清掃を軽減 悪臭を軽減



オゾン水の強力な酸化力で油脂分を軽減し、悪臭を分解します。



Q&A あなたのギモンをズバッと解決！

オーニットの「オゾンパワー」が、真に清潔な環境を実現します。

調理器具・食器はオゾンに触れても大丈夫ですか？



A, 食器などの無機物に関しては問題ありません。オゾンは反応後酸素に戻り、残留性がないため、問題がありません。

消臭効果はありますか？



A, あります。オゾンは強力な酸化力で臭い物質を分解し消臭します。例えば、冷蔵庫の臭いで問題になる食材間での臭い移りを防ぎ、冷蔵庫内を消臭すると同時に、食材のロスを防ぐことができます。また、オゾンの消臭効果でグリーストラップ内の臭気を分解します。

殺虫効果はありますか？



A, 殺虫効果はありません。ただ、オゾンの消臭効果で悪臭がなくなれば害虫の誘引要素は激減されます。また、ゴキブリに対しては、集合フェロモン(仲間を呼ぶ臭い)を分解することにより巣を作りづらい環境にします(使用環境によって効果が異なります)。

どれくらい運転させれば効果はありますか？



A, 無人条件下での除菌が目的であれば、高濃度で長時間(4時間程度)の運転を目安にしています。有人条件下での消臭、鮮度保持が目的であれば、低濃度で24時間の運転でも問題ありません。

なぜ鮮度保持効果があるのですか？



A, オゾンが野菜、果物などから出る成熟ホルモン「エチレン」を分解し、成長を抑制する(遅らせる)ことで、鮮度保持効果が得られます。

オゾンは危険ではありませんか？



A, 利用する場所や目的に応じて適切にオゾン濃度を設定すれば、危険性はありません。また、残留性が強い塩素など薬剤と比べて、全く残留性がないということはオゾンの安全面においての最大の特徴です。

オゾンのメリットは何ですか？



- A, 1. 強い除菌力を持つ
2. 空気中の酸素を原料にして生成可能。ランニングコストが安価
(※一部酸素ポンプやフィルターを必要とするタイプもございます)
3. 反応力が極めて高く、反応と同時に酸素に戻り、残留性がない

※本商品は薬事法における医療用具ではありません。

●オゾン関連商品の使用上のお願い
オゾン関連商品のご使用にあたっては、製品取扱説明書、もしくは販売元の指示に従い、商品の特性を十分ご理解いただいたうえで正しくお使いください。事故や災害の原因になりますので十分ご注意ください。
※改良のため、予告なくデザイン・仕様等を変更する場合があります。

〒130-0026
東京都墨田区両国4-30-6 2F
(有) ミレニアムプラン
電話 03-5638-0557
FAX 03-5638-0558

■お問い合わせ先