

No.
4511

- Stop the food poisoning, infection from O-157, virus and bacteria ! -
"SaniCom Vehicle" - new model for indoor Air Sterilization system

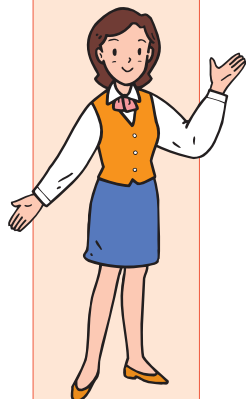


Product Name

SaniCom Vehicle CSA-III type

Manufacturer

NISSENTECHNO CORPRATION



Product Information

1) In recent years the infectious disease from new type of bacteria or virus has become an object of big public concern as it is regarded as the risk affecting human lives. Under those circumstances we do not see any sign that outbreak of food poisoning cases caused by O-157, norovirus would go away. On the top of that, RS virus which is these days spreading like wildfire will work to expand with targeting children. There can be route of infection in anything in living environment. Thus, we see varied type of infection, like air-borne infection, droplet infection, through contact and oral infection.

2) Under such background, SaniCom system has been developed for the purpose of stopping the infection from the environmental circumstances to a human being.

This system makes liquid chemicals to be ultra-fine particle 10 μ m so that it could be blown with aerial spraying in the air. Then ultra-fine particle is floating for 30 minutes in the air and easily in nature reach every corner of a space, it can effectively eliminate poisonous bacteria and virus existing in the circumstances.

- The system keeps facilities and equipment dry, not to mention wall and floor. It can eliminate wiping work.
- Timer control enables infection risks to be reduced without human labor.
- For a liquid chemical is applied the stabilized Chlorine Dioxide (approved as a sterilizer for tap water). It is safe both for human being and environment

This type has an adjustment function for spray angle. It can adjust angle conforming space to be sterilized and product optimum sterilization effect.

Features

Regarding elimination ratio of bacteria on SaniCom system, it is approx.97% to airborne bacteria and 98% around to adhesive bacteria. So, it is excellent in sterilization capability of the overall environment. Liquid chemical can ensure the safety of human lives.

At the same time it has no corrosive effect on equipment and instruments in environments.

Usage Examples

Equipped in the sites, places below mentioned for the purpose of infection control of influenza, such as food poisoning from norovirus, other virus and a bacterium.

- Hotel : kitchen, banquet hall and restaurant
- Nursing home : kitchen
- Sports facility: locker room
- Veterinary clinic : waiting room, examination room
- Food processing plant : cooking room, dish presentation room
- Healthcare and welfare industry: carrier for nursing care goods and so on.

Target Countries

Thailand, Malaysia and others.

Please send your inquiry to

Tokyo SME Support Center / Tokyo Trade Center
9F, 1-13 Kandaizumicho, Chiyoda-ku, Tokyo 101-0024 Japan
tel: +81 3-5822-7241 fax: +81 3-5822-7240
E-mail ttc@tokyo-kosha.or.jp URL <http://www.tokyo-trade-center.or.jp/>

Tokyo Metropolitan SME Support Center is founded by Tokyo Metropolitan Government to assist SME in Tokyo and supports the overseas promotion of this product.

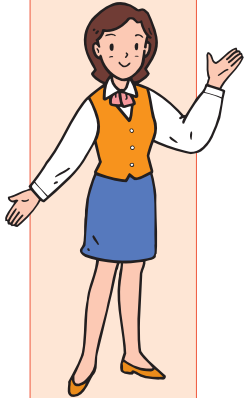
Tokyo Metropolitan Small and Medium Enterprise Support Center
Tokyo SME Support Center

No.
4511

0-157、ノロウイルス、細菌からの食中毒や感染症を防ぐ 室内環境除菌装置の新モデル「サニコムビークル」



商品名 サニコムビークル CSA-Ⅲ型 (室内環境除菌装置・噴霧角度調整機能付き)
メーカー 株式会社ニッセンテクノ



商品説明

- ①近年、新型の微生物やウイルスによる感染症は、人命にかかわるリスクとして大きな社会的問題となっている中、0-157やノロウイルスによる食中毒事件も依然として無くなる気配はない。又、最近猛威を振っているRSウイルスは、子供をターゲットにして感染拡大を図っている。
感染ルートは、空気感染、飛沫感染、接触感染そして経口感染と、あらゆる生活環境から感染する。
- ②そのような背景から、サニコムシステムは環境から人への感染を防止する目的で開発された。
- ・本システムは薬液を10ミクロンの超微粒子にして空間噴霧し、その超微粒子が30分間空中を浮遊し、隅々迄も浸透する性質を利用して、環境中に生存する有害な微生物やウイルスを高い効率で除菌する。
 - ・壁や床はもちろん室内の設備等を濡らすことがなく、除菌後の拭き取り作業の必要がない。
 - ・タイマーコントロールにより人的労力を要せず、感染のリスクを低減する。
 - ・薬液は安全な安定化二酸化塩素水（水道水の殺菌剤として認可）を使用し、人と環境に安全。
- ③本タイプは噴霧角度調整機能があり、除菌スペースに合わせて角度調整、最適な除菌効果を上げる。

本商品の優位性

サニコムシステムは、空中浮遊菌に対しての除菌力は約97%、付着菌に対しては約98%と、環境全体の除菌性能に優れている。薬液は人的安全性が高く、環境内の設備機器に対する腐食性も無い。

活用事例及び提案

- ホテルでの使用 ・厨房内に設置し、ノロウイルス等による食中毒感染対策として使用。
・ノロウイルス等による食中毒感染対策として宴会場及びレストランで使用。
- 老健施設で使用 ・厨房内に設置し、ノロウイルス及び細菌による食中毒感染対策として使用。
- スポーツ施設で使用 ・インフルエンザ等による感染対策として、ロッカールームで使用。
- 動物病院で使用 ・ウイルスや細菌による感染対策として、待合室及び診察室内で使用。
- 食品工場で使用 ・細菌やウイルス等による食中毒対策として調理室、盛り付け室等で使用。
- 介護福祉業界で使用 ・介護用品等の搬送車内の除菌システムとして使用。

販路開拓ターゲット国

タイ、マレーシア等

お問い合わせ先

(公財)東京都中小企業振興公社 総合支援部国際化支援室
東京都千代田区神田和泉町1-13 神田和泉ビル9階 TEL 03-5822-7241 FAX 03-5822-7240
E-mail ttc@tokyo-kosha.or.jp URL <http://www.tokyo-trade-center.or.jp/>
※(公財)東京都中小企業振興公社は、東京都が設立した「公益財団法人」です。

本商品は、(公財)東京都中小企業振興公社が実施する
海外販路開拓支援事業の支援対象商品です。