

對人類和環境具有無與倫比的 安全防護裝置

"SERIUS" 生成的微酸水，其消毒功效是次氯酸鈉的 80 倍。混合並稀釋次氯酸鈉（用於消毒的食品添加劑）和鹽酸（pH 食品添加劑）。長期以來用於食品行業，獲得了用戶的信賴。操作簡單對人員和環境都安全。而且，成本低於以往的消毒手法。

目前，要求所有行業都必須建立衛生控制系統。本裝置可用於廣泛領域的衛生控制，如食品工業和醫療機構。

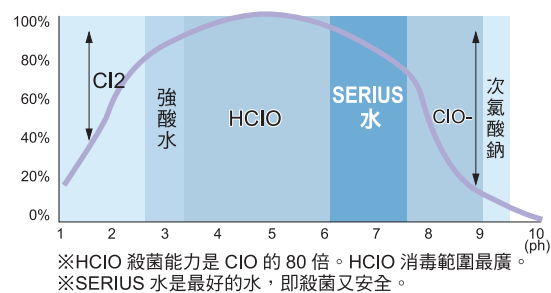
"HACCP"- 食品行業引用的獨立衛生管理方法。SERIUS 水符合該標準水平。

衛生福利勞動部和農林漁業部把 HACCP 列為獨立衛生管理方法。HACCP 體系由 NASA（美國太空總署）制定。自 1996 年夏發生 0-157 事故後，該體系被用于食品和飲料行業。目前，客戶對食品安全意識不斷提高，因此 HACCP 系統越來越受到重視，預計會制定為法律標準。SERIUS 軟水有望成為解決 HACCP 衛生管理的方法。

事實上，SERIUS 水和次氯酸鈉僅是“pH 值”的區別。但是，SERIUS 水中有許多遊離氯，所以殺菌效率高出次氯酸鈉 80 倍，並且每增加 10 度（溫度）將提高 250%。並且低濃度的 SERIUS 水對孢子菌有較強的殺菌作用。（見圖表 2）

超群的殺菌力

圖表 1 / pH 值對次氯酸存在比的影响



圖表 2 / 典型消毒劑抗菌範圍

	戊二醛	鈉	次氯酸
	聚維酮	碘	酒精
	甲酚	肥皂	苯酚
	洗必泰苯紮氯銨兩性離子清潔劑利凡諾		
SERIUS 水	孢子菌	結核病毒	絲狀真菌
	芽孢杆菌	非發酵菌	部分葡萄糖
			酵母樣真菌

強 弱

※ SERIUS 水具有廣泛的抗菌範圍。

次氯酸鈉作為食品添加消毒劑用於食品清洗，自來水中的含量在 0.4 ~ 1.0ppm 之間。當 pH 值為 10 時，成為 100% 的離子狀態，會傷害眼睛、皮膚或粘膜。因此，工作人員既不必面對殘留氯氣，也不必接觸剩餘物和原液。三氯甲烷在本產品幾乎不存在，用於洗手不會造成皮膚粗糙的問題。

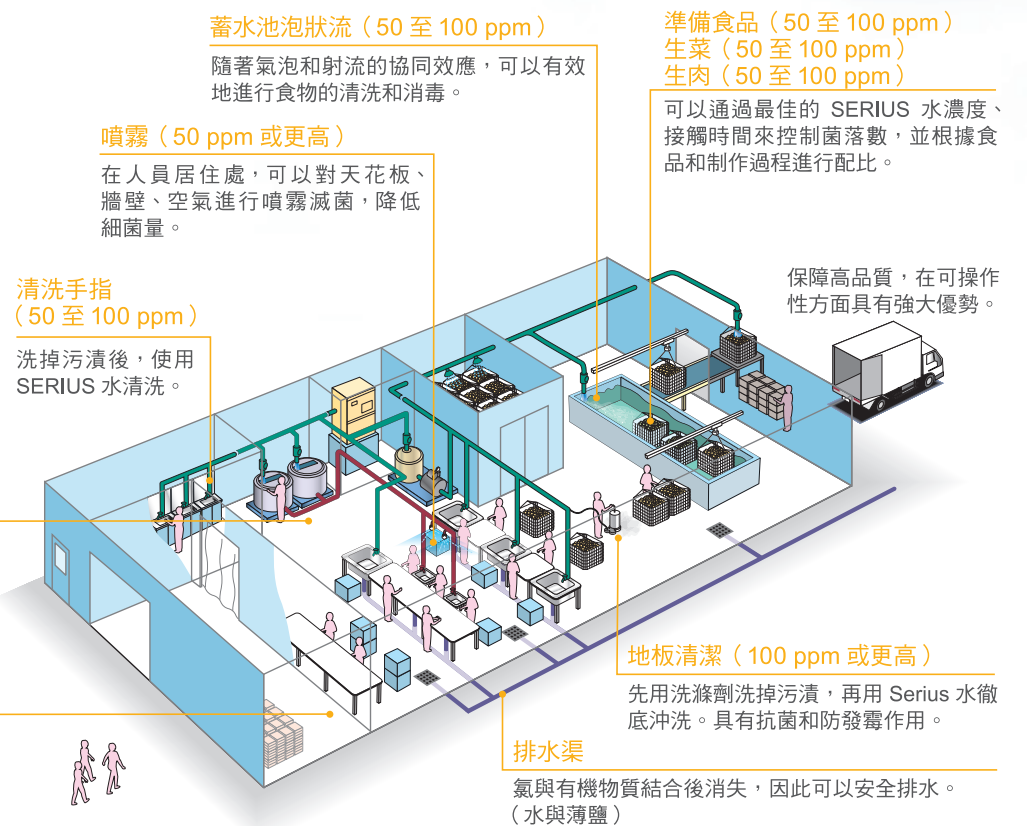
人體安全

環境安全

低成本

這種水幾乎沒有自然殘留物，接觸細菌或有機物質後還原為常態水。既可以消除氯氣等異味，也不影響腐化池微生物，非常環保。

通過自動系統的稀釋過程，可大幅度節約勞動力成本。安裝費用約為其他系統初始成本的一半。因此，可節約運營成本。



SERIUS 為各個領域提供高水平的衛生管理系統，特別適用於食品飲料加工行業，看護或托育場所，及醫療或實驗施設。

用於食品廠

食品加工廠	對芽孢菌有效，并且用途廣範，提高衛生管理效率
中央廚房食品或餐飲服務供應	在房間裏噴灑消毒霧即可殺死浮遊真菌。
飯店廚房、旅店和餐館	對衛生管理、細菌測定以及洗手都有顯著功效。
乳品廠和飲料灌裝廠	在輸送帶傳輸過程中可噴淋消毒。
在餐廳和學校午餐廚房內	對衛生管理、減少細菌以及洗手都有顯著功效。
畜牧加工業	可直接用於清洗肉類。也可以用這種水清洗衛生管理器械和儀器，並對容器和倉庫進行消毒。
魚類和水產品市場	可直接用於清洗魚類。另外也可以清洗賣場地板和工廠地板。還可以用於加工過程中的衛生管理。
雞蛋貨架中心	也可用於工廠的衛生管理。您可以對貨架（如：輸送帶）進行消毒並可以清洗包裝的雞蛋。
菜市或百貨公司貨場	可用於清洗貨場的器械，也可以洗手。而且，可以直接用來清洗食品。

用於醫學研究所

醫院、牙科和動物醫院	SERIUS 水對孢子菌、真菌、病毒、細菌等非常有效。並可防止醫院內部感染。
老人院和家庭護理機構	各種細菌是護理的天敵。使用此水，可以有效地殺菌。此水還有除臭效果。

其他

人員衛生管理	該水可對鞋類和工作服有效地進行消毒。
畜牧糞便	用該水進行薄霧噴灑，可以進行穀倉衛生管理。

* 除上述之外，本水還可以滿足各種需求。

