

# 衛生管理に役立つ新商品を紹介

## 赤門ウイレックス

### 環境衛生ソリューション

## ワタナベフードソリューション

### 冷蔵・冷凍・スピード解凍庫

## ダイソン

### ハンドドライヤー

dyson Airblade wash+dry



サイクロン式掃除機のバリエーション、ダイソンは、1993年に英国で設立。以来、高い製品開発力と強いブランド力によって世界的な企業へと躍進した。日本人（東京都千代田区）の設立。同社ではHACCP対応製品として「dyson」

全シリーズは高性能エアフィルターのHEPAフィルターを搭載し、0.3μmまでの微粒子を99.97%捕らえるように設計。汚い空気では

Airblade wash+dryを提供。中でも、蛇口と一体になった「dyson Airblade wash+dry」の提案を第三者機関によるエビデンス（証拠）をもとに強化している。「最近では環境負荷の低減を図るため、ペーパータオルから、ハンドドライヤーへの置き換えが世界的な潮流になっている」と話す。

### しっかりと手を乾かす

なく、清浄された風で手を乾かす。同社では、「正しい手洗いの重要性と手洗い後にしっかりと手を乾かすことが、手指衛生の実践に欠かせない」と話す。同社が昨年実施した「トイレと一般的な手指衛生に対する意識に関する衛生調査」によれば、32%の人が「不衛生な空気中を乾かすことを懸念している」。また、同社のハンドドライヤーは、ペーパータオルと同様に衛生的であることが証明するために昨年末、アイルランドの独立系第三者機関が洗面所内におけるエアロゾル（気体中に液体、固体の微粒子が広がった状態）の発生と、手指乾燥方法の調査を実施した。調査方法は①水ですすいだ手（せっけんなし）、または②せっけんを使って20秒間手洗いする③洗浄した手をハンドドライヤーと、ペーパータオルを使用して乾燥の流れて、結果は、歩く、手を洗う、ペーパータオルの使用などの洗面所内での一般的な行動と、ハンドドライヤーで手を乾燥させた場合によるエアロゾルの発生に統計学的な差異がないことが明らかになった。「ハンドドライヤーの適切な使用によって、衛生的な環境を実現できる」という。ほかに、本体の表面素材と吹き出し口に抗菌素材を施した衛生的な「dyson Airblade wash+dry」など用途や環境に対応した製品を豊富に取り扱っている。

### 高品質を保持し解凍

X freezer



かつ熱伝導率の向上などが図れることに着目。「この原理をヒュアシリーズに応用し、食材の高品質スピード解凍と、高鮮度保持、特殊凍結を実現した」と社長渡邊洋平氏。特徴は①食材をマイナスから0度の温度帯で凍らせずに保存②マイナス温度帯での制菌作用によって食品（食材）を保存し、食中毒を予防。かつ、安全な温度帯での歩留まりゼロが可能で、鶏、牛、豚、水産物を熱成③酸化を抑制するため、従来の冷蔵庫に比べて、食材の水分蒸発と変色を抑制④庫内にヒーターとファンを設置し、風量および温度を自動制御。ドリップを1%に抑えて高品質を維持し、解凍時間の短縮など。

そのため、年末年始などの繁忙期の食材の市場価格にも影響を受けにくい。「安定した価格で計画的に仕入れられる」と話す。特殊凍結庫「X freezer」は冷凍に向かない食品も、高電圧をかけながら水分を小さく凍結させることで、高品質で高い復元性のある凍結を実現。Cサイトの凍結回路が可能な。国内の特設凍結における凍結原料投入1回分の最大容量との販売価格を実現。

### 調査から施工まで一手に



食品などの工場や製造現場の環境衛生の問題点を、科学的なエビデンス（裏付け）に基づいた改善策を提案することにも施工までを請け負う赤門ウイレックス（名古屋市中区）。同社は、調査から提案、施工までを一手に引き受けるワンストップソリューション企業だ。HACCP義務化が間近に迫る中、同社では、食品検査や拭き取り検査で検出された微生物を顕微鏡で確認する様子

「PRP（一般的な衛生管理）」の提供を最大の強みとしている。「食品工場などに30年以上提供しているPRPの手法を、旅館・ホテルなどの宿泊施設に届けた」と同社。総合的なメンテナンス業務を行う点も特徴で、サービスのラインアップは①厨房フード・排気ダクト清掃②排水管洗浄③空調ダクトクリーニングなどを取りそろえている。また、同社研究室は、試験所および校正機関の能力に関する一般要求事項である「ISO/IEC17025」の認定試験所であり、食品微生物検査や環境付着微生物の拭き取り検査などを通じて、高い精度と信頼性を有する検査確立に努めている。