다 우 상 사

www.dow21.co.kr

서울시 송파구 동남로 28길 13,101호 TEL : 02-400-5772, Fax : 02-400-5773

1. 귀사의 번창을 기원합니다.

2. 식품의약품안전처로 "식품의 가공 및 조리기구등 식품과의 접촉표면의 살균소독제"로 등록된 **푸드셉트(Foodsept)**를소개하오니 귀사의 품질관리 및 품질향상에 도움이 되시길 바랍니다.

3. **푸드셉트(Foodsept)**는 발포정의 형태의 제품으로, 간편하게 원하는 농도로 조제가 가능하며, 과잉 사용으로 인한 부작용 및 비용낭비를 방지하여 경제적이며, 유기물이 존재하는 환경에도 살균활성 성분이 유지되어 살균,소독력이 우수한 제품입니다.

4. **푸드셉트(Foodsept)**의 사용방법은 물 10L에 1정(3.34g)을 용해시키면 유효염소 100ppm이 되며, 원하는 농도에 따라 살균액의 조제가 가능합니다.

5. **푸드셉트(Foodsept)**는 세계보건기구(WHO), 영국환경교통청 및 미국 NSF/EPA 등에서 인증받은 제품이며, 세계 적십자사, Unicef, 국경없는 의사회, 미국항공우주국등에서 사용하고 있는 제품이며, GMP (Good Manaufactring Practice for Medical Products) 기준에 의해 제조 관리되고 있는 제품입니다.

6. **푸드셉트(Foodsept)**를 사용함으로 귀사 제품의 품질관리 및 품질 향상에 도움이 되시길 바라오며 기타 궁금한 사항은 문의 바랍니다.

다 우 상 사

푸드셉트(Foodsept)란?

1) **기구등의 살균소독제 (식품의약품안전처 허가)**
(식품의 제조,가공 및 조리기구와 식품접촉 표면의 살균소독)
2) 염소계 살균소독제중 가장 진보된 발포정 형태의 제품
3) 유기물이 존재하는 환경에도 활성 살균성분이 유지
4) 액상타입의 소독제보다 사용이 간편하고 금속 부식성에 안전
5) 용해가 빠르고, 잔류물이 없으며, 정확한 계량 사용이 가능
6) 정확한 필요농도 조제로 과잉사용으로 인한 부작용 및 비용낭비를 방지할 수 있는 경제적인 제품

기구등의 살균소독제란?

사용기준에 따른 살균소독력이 20±1℃에서 5분±10초 또는 이와 동등한 조건에서 처리했을 때 대표적인 장내 세균인 대장균(*Escherichia coli*, ATCC 10536) 및 화농성균인 황색포도상구균 (*Staphylococcus aureus*, ATCC 6538)에 대하여 초기균수를 99.999%이상 감소시켜야 함.

푸드셉트(Foodsept) 의 사용방법

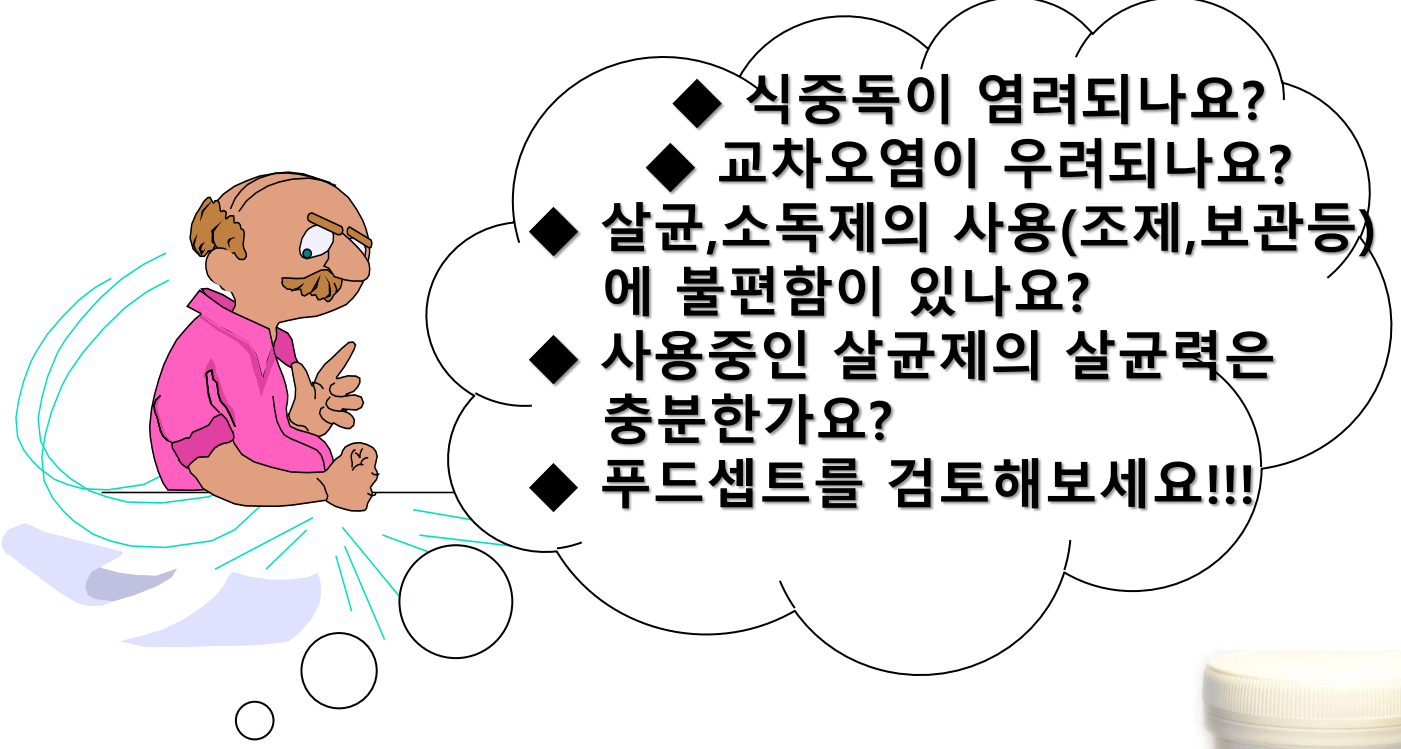
물 10L에 1 정(3.34g)을 용해시키면 유효염소 100ppm이 됩니다.

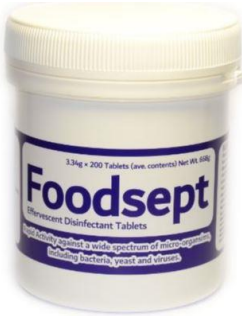
(물 또는 푸드셉트를 가감하여 원하는 농도에 따라 살균액의 조제가 가능.)

푸드셉트(Foodsept) 의 사용기준

- **식품의 제조.가공용 기구 : 100ppm**
- **식품접객업소, 집단급식소용 기구 : 100ppm**
- **유가공용 기구 : 100ppm**

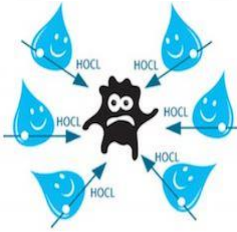
당사는 발포정 소독제의 선두주자이며, 푸드셉프, 아쿠아탭스등 모든 제품을 국제적 인증 및 EU의 GMP기준에 의해 제조 관리하고 있는 메덴텍의 국내 전문 판매점입니다.





★ 유해미생물이 식품으로의 교차오염이 우려가 되나요?
★ 액체살균제가 사용시 엎질러 졌을때 위험성은 없나요?
★ 살균,소독제의 사용에 불편함은 없나요?
★ 사용후 남은 소독제의 저장 및 관리가 간편한가요?
★ 사용중인 살균,소독제의 지속력에 만족하나요?

⇒ 발포정으로 사용이 간편하고,살균력이 뛰어난 푸드셉트를 적극 검토해보세요 !!!



※ 푸드셉트(Foodsept)살균력

미생물 종류	초기균수(cfu/ml)	푸드셉트 농도(ppm)	처리시간(분)	살균력
대장균	2,960,000	50	2	100%
살모넬라	1,666,667	50	2	100%
황색포도상구균	415,667	50	2	100%
리스테리아	93,333	50	2	100%
이질균	623,333	50	2	100%

* 서울과학기술대학교 식품공학과 연구결과보고

교차오염의 우려가 있나요?

액상타입의 살균소독제 사용시 단점은 없는가 ?

- 액체 살균제가 엎질러 졌을 때 위험성은 없는가?
- 사용목적에 따라 적절한 농도의 조제가 쉽고 간편한가?
- 사용 후 남은 소독제에 대한 저장 및 관리는 편리한가?
- 살균성분의 지속력은 좋은가?

정제타입의 살균소독제라도 깐깐히 비교해 보셨나요?

- GMP시설에 의해 공인된 품질로 제조되었는가?
- 정제와 사이즈는 사용목적에 대해 얼마만큼 적절한가?
- 품질에 대하여 지속적으로 신뢰할 수 있는가?

권위있는 논문과 연구를 통해 살균력이 검증된 살균소독제

정확한 농도의 조제로 과잉사용으로 인한 부작용 및 경제성 향상

간단하고 편리한 사용 방법 및 장기간 보관 가능

GMP 기준에 의한 제조설비 구축으로 일관성 있는 품질보증

발포성 살균소독제

푸드셉트(Foodsept)

DOW