

BUSTER独自の新技术による高機能除菌脱臭剤

食品添加物殺菌料製剤

JIAMAX



JIAMAXとは

・ ボトル売り、箱売りとして製造することを、食品衛生法に基づき正式に認可されている。

(次亜塩素酸製剤としては JIAMAX 以外は確認できない)

食品添加物殺菌料製剤

(食品添加物と食品添加物を混合しているのも、食品添加物である。はNG!!)

・ 次亜塩素酸ナトリウム水(80ppm)に二酸化炭素を自然混合して、除菌力が最も高いとされるPH5.8~6.0に安定させている製剤

- ・ 高い除菌力が長期間保たれる(賞味期限5か月)
- ・ 塩素ガスの発生リスク0%
- ・ 残留塩素が極めて低い。

アルコール製剤

- 水や汗など濡れていると効果が期待できない。
- ノロウイルスには効果が無い(ウイルスを減らす事は出来ても完全不活化は出来ない)
- 医薬品・医薬部外品の製剤があり、信頼性が高い

次亜塩素酸水

- 定義（厚生労働省より）
塩酸又は食塩水を電解する事により得られる次亜塩素酸を主成分とする水溶液
- 使用基準（厚生労働省より）
次亜塩素酸水は最終食品の完成前に除去しなければならない
- 流水として、カット野菜等への使用はとても有効である（コンビニのレタスサンド等が広まった）

次亜塩素酸ナトリウム水溶液

- 次亜塩素酸ナトリウムは日本の公衆衛生の大黒柱
水道水やプール、公衆浴場には使用が義務付けられている
- 除菌力が弱い、とにかく失活が早い
- スプレーなどでの噴霧を行うと除菌の効果が無い
- 正しい濃度で使用する事が簡単ではない。

テーブル・椅子等の拭き取り除菌は次亜塩素酸製剤で

アルコール製剤の有効度数は70度以上とされています
70度のアルコール製剤は瞬間に気化してしまいます

アルコール製剤を吹きかけた所には有効ですが、タオル等のばしても
十分に全体を除菌する事は出来ません

特に布製、の椅子やカーテン等には除菌効果が期待出来ません

厚生労働省を含め様々な機関から拭き取り除菌には
次亜塩素酸製剤で!!と発表されています。

直接使用できる

これが今までに無かった!! 飲食業界のお守り



生野菜

- ・鮮度が落ちにくい
- お刺身
- ・プリプリのまま
- ・極端に劣化を防ぐ



調理器具

(まな板・包丁・ボール等)
強力除菌し、そのまま
使用できる

その他あらゆる食材を安心安全に

世界的なグローバル認証機関
アメリカ本社 ペリージョンソンレジストラ

食品添加物殺菌料製剤の製造
(ジアマックスの受注・製造・販売の全ての工程)

ISO9001:2015認証取得



MS
CM025

公益財団法人 日本適合性認定協会

日本初 認可・認定

2回にわたり、専門の審査員による徹底した
製造審査に合格し、その上で審査会にて認定される
とても厳密な基準をクリアーしています



岐阜県HACCP導入施設認定書



住所 岐阜県各務原市鷺沼東町1丁目138-1
氏名 株式会社バスター
代表者 松原 英人

平成30年12月3日付けで申請のあった下記の施設は、岐阜県HACCP導入施設認定要綱第9条第1項の規定により、次のとおり認定します。

記

1 施設の名称及び所在地

名称 株式会社バスター

所在地 各務原市鷺沼東町1丁目138-1

2 業種 添加物製造業

3 認定番号 62

4 認定の期間 自 平成31年2月7日
至 平成34年2月6日

平成31年2月7日

岐阜県知事 古田 肇



岐阜県HACCP認定書

食品(食品添加物)証明書

HACCPは食品を製造している
施設のみ申請及び認可されます

(例:味の素はOK!にがり、かん水はNG)

国税庁より食品に分類されて

軽減税率制度対象商品

消費税8%据え置き

ジアマックスの高い除菌メカニズム

JIAMAX

80ppm
30倍~40倍
除菌力

VS

次亜塩素酸
ナトリウム
希釈水
200ppm

JIAMAX

3倍~4倍
除菌力

VS

オキシドール

試験報告書

一般財団法人
日本食品分析センター
第18028957001-0301号

依頼者 株式会社BUSTER
検体 食品添加物殺菌料製剤
ジアマックス

作用液ウイルスの感染価測定結果

試験ウイルス	対象	log TCID ₅₀ /mL			
		開始時	15秒後	1分後	5分後
ノロウイルス 代替ネコカリシ ウイルス	検体	—	<1.5	<1.5	<1.5
	対照(精製水)	6.5	—	—	7.3
インフルエンザ ウイルス	検体	—	<1.5	<1.5	<1.5
	対照(精製水)	6.7	—	—	6.7

作用温度:室温
<1.5:検出せず

試験液の生菌数測定結果

試験菌	対象	生菌数(/1mL)			
		開始時	15秒後	1分後	5分後
大腸菌 (0-157)	検体	—	<10	<10	<10
	対照	5.1×10^5	—	—	5.4×10^5
MRSA	検体	—	<10	<10	<10
	対照	4.3×10^5	—	—	3.1×10^5

作用温度:室温
対照:精製水

作用温度:室温
対照:生理食塩水

依頼者 株式会社BUSTER
検体 食品添加物殺菌料製剤
ジアマックス

試験報告書

一般財団法人
日本食品分析センター
第19044681001-0101号

試験液の生菌数測定結果

試験菌	対象	生菌数(/mL)			
		開始時	15秒後	1分後	5分後
ポツリヌス A型菌 (芽胞)	検体	—	<10	<10	<10
	対照	5.9×10^5	—	—	5.2×10^5
セレウス菌 (芽胞)	検体	—	1.4×10^5	<10	<10
	対照	5.5×10^5	—	—	4.6×10^5
ウエルシュ菌 (芽胞)	検体	—	3.3×10^2	1.4×10^2	70
	対照	1.1×10^5	—	—	8.2×10^4

<10:検出せず
作用温度:室温
対照:精製水

芽胞菌についての見解

ウエルシュ菌は「芽胞」を形成していて100℃で4時間加熱しても死滅させることが出来ない。いわば無敵の食中毒菌といえます。

食品内のウエルシュ菌が10万個/gを超えてくると食中毒に至ると言われているのに対しテストでは11万個が5分後に70個にまで減少しています。1グラムあたり10万個のウエルシュ菌で食中毒が発症と言われますから、70個は程遠い数字です。ジアマックスが99.9%以上を死滅させている事になります。

その上では、ジアマックスはウエルシュ菌に対する食中毒のリスクを低減できる唯一の殺菌剤と言えると思います。

又、ボツリヌス菌は通常120℃で4分間以上、もしくは100℃で6時間以上の加熱をしなければ完全に死滅しないとの報告があり、ジアマックスが死滅させる事が出来たことが証明された事は素晴らしいと考えております。

今までに無い結果に驚いております。

ジアマックス驚きの試験結果 (試験報告書)

依頼者 : 株式会社BUSTER
 品名 : ジアマックス
 平成31年 3月12日

一般財団法人
 カケンテストセンター

1) アンモニアガスの除去性能評価試験 (トイレや糞尿の臭い)

試料	測定結果 (ppm)		減少率 (%)	限界値 (%)
	初発濃度	2時間後		
原品	100	4.3	95	99
ブランク(空試験)	100	82		

2) 酢酸ガスの除去性能評価試験 (汗や体臭の臭い)

試料	測定結果 (ppm)		減少率 (%)	限界値 (%)
	初発濃度	2時間後		
原品	30	0.5	98	限界値超え
ブランク(空試験)	30	23		98

3) 硫化水素ガスの除去性能評価試験 (温泉卵が腐った臭い 下水の臭い)

試料	測定結果 (ppm)		減少率 (%)	限界値 (%)
	初発濃度	2時間後		
原品	4.0	≤ 0.05	≥ 99	限界値超え
ブランク(空試験)	4.0	4.0		99

4) トリメチルアミンガスの除去性能評価試験 (腐敗した魚の臭い 草や等)

試料	測定結果 (ppm)		減少率 (%)	限界値 (%)
	初発濃度	2時間後		
原品	28	2.9	90	99
ブランク(空試験)	28	28		

5) メチルメルカプタンガスの除去性能評価試験 (口臭の臭い、生ごみの臭い)

試料	測定結果 (ppm)		減少率 (%)	限界値 (%)
	初発濃度	2時間後		
原品	8.0	≤ 0.5	≥ 94	限界値超え
ブランク(空試験)	8.0	7.9		94

6) イソ吉草酸ガスの除去性能評価試験 (足の臭い、靴の臭い、絨毯の臭い)

試料	減少率 (%)	限界値 (%)
原品	98	99

・臭気除去においては、ウイルス・細菌とは違い100%除去する事は出来ない
 ・特殊な脱臭剤を使用しても、これだけの数値にはならないのだがジアマックスは食品でありながら今までの脱臭剤の常識を超えた結果が出た
 尚限界値%については、今回行った検査方法による

- A： 「次亜塩素酸水」の新型コロナウイルスに対する効果については、検証試験が継続中であり、まだ結論は出ていません。
- 現在、効果の検証作業を、関係機関の協力を得て進めているところです。塩素濃度や酸性度(pH)等の条件によって効果が変化しうるため、評価にあたっては、様々な条件での検証を行う必要があります。
- 今までのところ、新型コロナウイルスに対して一定の効果を示すデータも出ていますが※、2020年5月29日現在、全体として有効性評価を行う上で十分なデータが集まっていないことから、委員会において、引き続き検証試験を実施することとされました。今後、早期に結論を得ることを目標に、検証作業を続けてまいります。

※塩素濃度49ppm (pH5.0) で、20秒で感染力を1000分の1まで減少させた例がありました。

Q： 「次亜塩素酸水」で手指消毒を行ってもよいのですか？

- A： 今回の有効性評価は、アルコール消毒液の代替となる身の回りの物品の消毒方法の評価が目的であり、手指消毒は評価対象となっております。
- 「次亜塩素酸水」を手指や皮膚の消毒で利用することは安全面から控えるよう弊機構が公表したとする報道が一部にありますが、手指、皮膚での利用の是非について何らかの見解を示した事実はございません。
- 「次亜塩素酸水」の利用に当たっては、メーカー等の提供する情報等をよく吟味し、ご判断をいただければと存じます。

Q： 「次亜塩素酸水」の空間噴霧は行ってもよいのですか？

- A： 今回の有効性評価は、アルコール消毒液の代替となる身の回りの物品の消毒方法の評価が目的であり、空間噴霧は評価対象となっております。
- 「次亜塩素酸水」の噴霧での利用は安全面から控えるよう弊機構が公表したとする報道が一部にありますが、噴霧利用の是非について何らかの見解を示した事実はございません。
- 「次亜塩素酸水」を消毒目的で有人空間に噴霧することは、その有効性、安全性ともに、メーカー等が工夫して評価を行っていますが、確立された評価方法は定まっていないと承知しています。メーカーが提供する情報、経済産業省サイトの「ファクトシート」などをよく吟味し、ご判断をいただければと存じます。

Q： 「ファクトシート」は、経産省・NITEの見解として出されたものですか。

- A： 本資料は、新型コロナウイルスの消毒において期待される「次亜塩素酸水」について、その販売実態や空間噴霧をめぐる事実関係を、現時点までに得られた情報に基づいて経済産業省がまとめたものです。経産省やNITEとして何らかの見解を示すものではありません。今後、新たな知見が得られましたら随時修正が行われます。

消費者庁食品表示企画課より

ジアマックスは、次亜塩素酸ナトリウムの
使用量が0.008%と微量であり、
又使用の目的が保存及び加工ではない為
食品添加物使用にはあたりません

ウイルス・細菌との共存時代

お出かけに

マスクと除菌剤は必需品

※アルコール製剤は発火の危険性
があるので気を付けてください。

