

安全データシート

製造者情報

会社名 株式会社 BUSTER
住所 岐阜県各務原市鵜沼東町 1 丁目 138 番地 1
電話番号 058-379-3303 FAX 058-3791655

作成 2022 年 2 月 11 日

生成名 食品添加物殺菌料製剤 ジアマックス
物質の特定 混合物

含有成分

化学名	次亜塩素酸ナトリウム	二酸化炭素	水
含有量	0.008%	0.03%	99.962%
化学式	NaClO	CO ₂	H ₂ O
CAS NO	7647-01-0	124-38-9	
国連分類及び国連番号	NU1791	UN1013	

危険性・有害性

- ・目に入った場合 ヒト培養角膜モデル使用「非刺激性」
- ・皮膚に付いた場合 ヒト培養皮膚モデル使用「非刺激性」
- ・口に入った場合 雌ラットモデル使用 「いずれも異常無し」(大量に摂取しない事)
(財) 日本食品分析センター第 21123977001

- ・アレルギー
- ・アトピー性皮膚炎
- ・喘息
- ・細胞への影響
- ・発癌性

(感作性試験
コロニー形成阻害試験
細胞毒性試験) 異常なし
(復帰突然変異試験 変異原性私見誘起する作用なし)

(財) 食品農医薬品安全性評価センター

- ・環境影響 (環境中の残留性なし)
- ・人間の免疫力 人間に害を与える悪いウイルス・菌だけを取り除き、かつ免疫力を傷めない物質である。 (中部大学 教授 武田邦彦 ・工学博士)
- ・火災時の処置 不燃性
- ・有毒ガスの発生 失活した場合はアルカリ性へと変化し、しかも pH 値 8.0 以上のアルカリ性にはならず有毒ガスの発生はない。

(東京大学 教授 伊藤寿浩 ・人間環境学)

適用法令

消防法

労働安全衛生法

有機溶剤中毒予防規則

毒物・劇物取締法

鉛中毒予防規則

特定化学物質等障害予防規則

いずれにも該当せず

試験報告書

依頼者 株式会社 BUSTER

一般財団法人

検体 食品添加物殺菌料製剤 ジアマックス

日本食品分析センター

第 18028957001

第 19044681002

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	検体	—	< 1.5	< 1.5	< 1.5
ネコカリシウイルス	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

試験液の生菌数測定結果

試験菌	対象	Log TCID ₅₀ /ml			
		開始時	15 秒後	1 分後	5 分後
大腸菌 (O-157)	検体	—	< 10	< 10	< 10
	対照 (精製水)	5.1×10 ⁵	—	—	5.4×10 ⁵
MRSA	検体	—	< 10	< 10	< 10
	対照 (精製水)	4.3×10 ⁵	—	—	3.1×10 ⁵
ボツリヌス A 型菌 (芽胞)	検体	—	< 10	< 10	< 10
	対照 (精製水)	5.9×10 ⁵	—	—	5.2×10 ⁵

セレウス菌	検体	—	1.4×10 ⁵	<10	<10
(芽胞)	対照 (精製水)	5.5×10 ⁵	—	—	4.6×10 ⁵
ウエルシュ菌	検体	—	3.3×10 ²	1.4×10 ²	70
(芽胞)	対照 (精製水)	1.1×10 ⁵	—	—	8.2×10 ⁴

認可認定・登録・表記

- ・岐阜県 HACCP 平成 31 年 2 月 7 日
- ・ペリージョンソンレジストラーISO9001：2015 2020 年 11 月 2 日
- ・日本適合性認定協会 (JAB) 令和 2 年 12 月

食品添加物

食品添加物殺菌料 (株)BUSTER 1 件のみ

殺菌料製剤 (株)BUSTER 1 件のみ

安全性の証明

- ① 平成 30 年 1 月 20 日～3 月 30 日の間、日本で初めて公立中学校全教室、職員室、保健室に噴霧器にて全日空中噴霧を行った。
あらゆるリスクマネジメントが証明された事、給食中も噴霧を認められている事から、食品に直接かかっても大丈夫である。
- ② 食器、食品、調理器具等に直接使用でき洗い流す必要が無い。
- ③ 平成 30 年 11 月国税庁より正式に食品に分類され軽減税率制度 8%対象商品となった。

ジアマックスの特徴

1. 殺菌料製剤として認可されているように、安全でありながら極めて強い除菌効果があり、除菌・消臭には最も有効です。(オキシドールの約 3 倍 山形大学 立花和宏准教授)
2. 他の除菌消臭剤とは違い、食品に直接使用することができ水等で除去する必要がありません。
3. 噴霧器やスプレー等による空中噴霧を行った場合において pH 値 5.5～6 が分解される事が無い為、その殺菌力が維持されます。
4. 使用する際、製造したままの原液で使用出来る為、現場での誤った配合の心配が無く安心して使用できます。
5. (株)BUSTER の食品添加物殺菌料製剤は、唯一商品名での認可ではなく、使用する成分と製造方法において認可されている為、他社のプライベートブランドを(株)BUSTER が

製造した場合も同じく「食品添加物殺菌料製剤」として販売する事が出来ます。

6. 賞味期限は5カ月です。賞味期限を過ぎた場合は食品に使用しないで下さい。
7. 賞味期限を過ぎても直ちに殺菌力が低下するものではありません。拭き掃除等にご使用下さい。

輸送上の注意

1. ジアマックスは99.99%が日本国の飲料としての水道水である為、特に危険性はありません。
2. 塩素ガス等の発生もリスク0%、最終的には水道水に戻っていくので安全です。
3. ボックスの中に、ポリエチレン製のパックで密封してある為、激しい衝撃で水漏れする事があります。