

Bio Mute News



～除菌・消臭剤バイオミュートの最新情報をお届け～

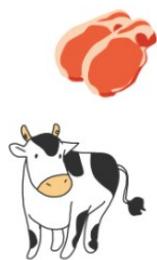


ようやく梅雨らしくなりました

今年は梅雨入りが例年より早かったのですが、発表されてからはなかなか雨が降りませんでした。本当に梅雨に入ったのかなと疑問に思っていたのですが、最近では雨の日が多いと感じるようになりました。梅雨の時期になると高温多湿になり、菌の繁殖が活発になります。そこで気を付けたいのが食中毒！毎年6月から9月は細菌による食中毒が一番多く発生します。そこで今回は、バイオミュートを使った梅雨時期の食中毒予防をご紹介します！



食中毒の代表的な原因菌



牛や豚などの家畜の腸の中にいる病原大腸菌の一つでO-157やO-111などがよく知られています。乳幼児や高齢者などは重症化し、死に至る場合もあります。

腸管出血性大腸菌



牛や豚、鶏、あるいは犬や猫などのペットの腸の中に存在する細菌です。吐き気や腹痛、水のような下痢が主な症状で、国内では最も多い食中毒発生の原因となっています。

カンピロバクター



牛や豚、鶏などの生肉、卵などが主な原因食品となるほか、ネズミやゴキブリなどによって食べ物に菌が付着し、激しい胃腸炎、吐き気、おう吐、腹痛、下痢などの症状が現れます。

サルモネラ菌

++食中毒をバイオミュートで予防！++

食中毒感染経路その1

- ・汚染された手指を介して、二次的に汚染された食品を食べる。
- ・ペットに触れ合うことで手指が汚染され感染の原因となる。

グリーンのバイオミュートで手指の除菌！！

調理前に！

食中毒の感染経路として、菌やウイルスのついた手を介して食品が汚染され、それを食べた人が感染するという例が見られます。調理をする人は大切な家族を守るためにも、手洗い仕上げにグリーンのバイオミュートを手にすり込んで調理スタート！バイオミュート自体には二オイがないため食品への二オイ移りがありません。



動物とふれあった後に！

ペットに触ったり、糞の処理を行った後は必ず手洗いをし、グリーンのバイオミュートをワンプッシュ！バイオミュートはペットが舐めても安心な成分を使用しているので、もう一度その手でペットに触ってもOK！ガーデニングでの草むしりや土いじりの後にもお使い下さい！

グリーンのバイオミュートとは

手指の消毒にお使いいただけます。手洗い仕上げにワンプッシュして手指にすり込めば除菌完了！アルコール分を含まないので手荒れの心配がなく、小さなお子様にも安心してお使いいただけます。



介護で！



高齢者の方は免疫力が低下し、感染症にかかりやすくなってしまいます。かかってしまった場合重症化や死に至る可能性があるため、注意しなければなりません。介護をする際には、グリーンのバイオミュートでしっかり手指の除菌をし、菌やウイルスを持ち込まないようにしましょう！バイオミュートは手荒れの心配がないので、介護をする人だけでなく、高齢者の方にもお使いいただけます。

「お客様の声」

・家族の一人が食中毒に感染しましたが、ビオミュートを使うことを徹底したおかげで他の家族に二次感染せずすみしました。今は家族みんなの手を洗った後に、グリーンのビオミュートで手の除菌してから食事しています。

他にもたくさんのお客様から感想が寄せられています。

お客様の声へ

<http://biomute.jp/voice.html>

「バックナンバー」

発行回 掲載内容

Vol.23 水虫対策

Vol.24 梅雨時期の洗濯物生乾き対策

Vol.25 カビ予防

毎月2回ビオミュートニュースを発行しています。

ホームページでご覧いただけます。

ビオミュートニュースへ

<http://biomute.jp/biomutenews.html>

「スタッフのつづやき」

軽井沢のアウトレットに行ってきました！ショッピングやランチを楽しみました。欲しいものがたくさんあって、つつい手に取ってしまいますが、我慢も必要なんですよね(+_)現在バーゲン中なので皆さんもぜひ行って下さい！

しゃこた

ある雨の日に抹茶を飲みに行きました。そのお店は瓦屋根で昔の日本のお家のような所でした。おでかけが雨の日で少し残念に思っていたのですが、そこから見る雨の景色がとても風情があって、また雨の日にきたいなと思いました。

きやお

次回の発行は、

7月22日(月)です。

○夏場に気になる
排水口のニオイ対策

※発行日、内容は状況により急遽変更する場合があります。予め、ご了承ください。

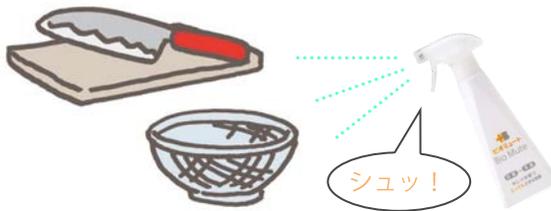
「ビオミュートでキッチンを清潔に！」

キッチンは家の中で最も菌が多い場所。ビオミュートで衛生環境を保ち、家庭内での食中毒を防ぎましょう！

食中毒感染経路その2

・汚染された調理器具を介して、二次的に汚染された食べ物を食べる。

オレンジのビオミュートで調理器具の除菌！



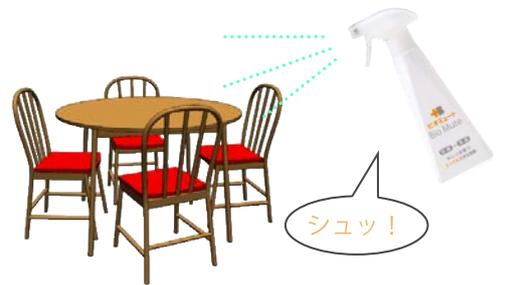
まな板や包丁、野菜を洗う時などに使うザルなどの調理器具にスプレーし、3分間放置することで強いウイルスや菌を撃退します。シンクや洗い桶などにもスプレーして衛生環境を保ちましょう。

食中毒感染経路その3

・汚染された箇所（患者が用便後などに触れたテーブルなど）に触れることで、手指が汚染されてしまう間接的な接触感染。

オレンジのビオミュートでテーブルの除菌！

食事前や食事後にテーブルにシュッとスプレーして、拭き取るだけ！水拭きだけでは除去できない菌もビオミュートで簡単除菌！気になるニオイも消臭します。



排水口のニオイ・ヌメリ・カビ予防に！

ビオミュートアクア 排水口用

排水口のトラップ上部やごみ受けカゴに置いてシンク周りの衛生環境を整え、菌の住みづらい環境に！二酸化塩素のチカラでニオイ、ヌメリ、カビの発生を抑えます。2つ入りなので1つは排水口、もう一つはゴミ箱や三角コーナーに取り付けて気になるニオイを消臭！



きれいを保つとつても大きな効果。新除菌・消臭スタイルへ導くビオミュートシリーズ



ビオミュート

今すぐ検索！商品詳細、ご購入はホームページをご覧ください。

株式会社 サンキ

長野県安曇野市穂高有明9433

bio@biomute.jp

0263-83-2229

