

ウィンターHALター食器洗浄システムの新型コロナウイルスへの

衛生性能に関して

関係各位

DIN 仕様 10534 に準拠した衛生証明書は、すべてのウィンターHALター食器洗浄システムで利用可能です。これはウィンターHALター洗浄機と適切な洗剤を使用すれば、少なくとも 99,999%、菌の減少が実現できることを意味します。これは実質的に消毒のレベルに対応します。

医学のすべての微生物と細胞内病原体は、他の生物の健康被害を引き起こす可能性のある「細菌」の総称で要約されています。これらには、ウイルス、バクテリアおよび菌類が含まれます。DIN10534 で使用される試験細菌 E.faecium は、熱に非常に耐性があり、故に多くの強力な細菌のための優れた代表であると言えます。新型コロナウイルス,SARS-COV-2 はそれらの一つに過ぎません。

2020 年 7 月、ドイツ連邦リスク評価研究所は「新型コロナウイルスが食物と物を介して伝染される可能性がありますか」というタイトルの出版物をレビューし、“食器が摂氏 60 度以上の食器洗い機で洗浄される”場合、ウイルスが“特に”不活性化され得る事を示しており、その事実を確認しております。

業務用の洗浄機で洗浄される食器類は、キッチンでの洗浄と取扱いフローの中で最も衛生的に重要なコンポーネントのひとつであり、ウィンターHALター製洗浄機は手で皿を洗うよりもはるかに安全に洗浄できます。他の衛生概念(とりわけ HACCP 規定)との相互作用で、洗浄機と洗剤の組み合わせは、キッチンでの細菌の拡散を非常に効率的に制限することができます。

以上

株式会社ウィンターHALター・ジャパン

代表取締役 古澤 隆浩

Dated:7th/Aug/2020

注)本文は、Winterhalter Gastronom GmbH(本社:ドイツ メッケンボイレン)の International Product Management 部門の責任者である Jens Steck および アジアにおける Product Development 部門の責任者である Dr. Andreas Witt が共同で 2020 年 3 月に発表した文章の日本語妙訳となります。