



**“คลีนแลป เอฟเอส แซนิไทเซอร์ อาร์ทียู”**

**CLEANLAB FS SANITIZER RTU**

**น้ำยาฆ่าเชื้อฟูดเกรดชนิดพร้อมใช้ ใช้ในครัว หรือบริเวณที่สัมผัสอาหาร**

**ลักษณะทั่วไป**

เป็นน้ำยาฆ่าเชื้อฟูดเกรดชนิดพร้อมใช้ สำหรับฆ่าเชื้อในครัว ใช้งานง่าย เพียงฉีดสเปรย์ให้ทั่ว แล้วปล่อยให้แห้งเอง ก็สามารถกำจัดเชื้อโรคที่อยู่ในภาชนะ หรืออุปกรณ์ประกอบอาหารไม่ให้ปนเปื้อนถูกอาหาร

**คุณสมบัติ**

**ประโยชน์**

- ฆ่าเชื้อแบคทีเรีย

- ฆ่าเชื้อแบคทีเรียที่เกิดจากการสัมผัสอาหารที่เป็นพิษ เช่น Salmonelle enterica และ Staphylococcus aureus ซึ่งเป็นแบคทีเรียที่เป็นพิษรุนแรงต่อทางเดินอาหาร โดยมีประสิทธิภาพในการฆ่าเชื้อได้มากกว่า 99.99%

- ฆ่าเชื้อไวรัส

- ฆ่าเชื้อ Swine Influenza Virus (H1N1) และ Human Coronavirus ได้มากกว่า 99.9% (มีแลปทดสอบรับรอง)

- น้ำยาสำเร็จรูป

- ใช้งานได้ทันที ไม่ต้องผสมหรือเจือจาง

- ทำความสะอาดพลังสูง

- สามารถขจัดคราบไขมันจากอาหาร น้ำมัน ดินโคลนได้อย่างรวดเร็ว เหมาะกับทุกพื้นผิว

- ใช้งานง่าย

- เพียงแค่น้ำยาฆ่าเชื้อแล้วปล่อยให้แห้ง ไม่ต้องล้างออก (ยกเว้นพื้นผิวสัมผัสอาหาร โดยตรงแนะนำให้ล้างน้ำสะอาดอีกครั้ง)

- ไม่กัดกร่อน

- ใช้ได้กับทุกพื้นผิวที่สามารถสัมผัสน้ำได้

**การใช้งาน.- แนะนำให้ใช้ในสถานที่ดังต่อไปนี้**

อุตสาหกรรมอาหาร	ร้านอาหาร	โรงอาหาร	ซูเปอร์มาร์เก็ต	โรงเรียน
เบเกอรี่	ร้านขาย/แล่เนื้อ	ห้องครัว	โรงแรม	สถานที่ทำงาน

**วิธีใช้**

สำหรับการฆ่าเชื้อบริเวณที่สัมผัสอาหาร โดยการฉีดลงบนพื้นผิวที่ทำความสะอาดแล้วโดยให้ห่างจากพื้นผิว 6-8 นิ้ว เช็ดถูด้วยผ้าสะอาดหรือฟองน้ำก่อนทำการปกคลุม หรือนำอาหารออกจากบริเวณก่อน สเปรย์น้ำยาทิ้งไว้ให้เปียกอย่างน้อย 10 นาที จากนั้นทิ้งไว้ให้แห้ง หรือซับออก (หากสัมผัสอาหารโดยตรง ควรล้างน้ำออกอีกครั้ง)

**คุณลักษณะเฉพาะ**

ลักษณะทางกายภาพ.....ของเหลว	ความถ่วงจำเพาะ.....1.00
สี.....ใส/ไม่มีสี	จุดติดไฟ.....ไม่มี
กลิ่น.....ไม่มีกลิ่น	อายุการใช้งาน.....ไม่ต่ำกว่า 1 ปี
pH.....7.0-8.0	ได้รับการรับรองจากสถาบัน คณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

**การบรรจุ** ขวดละ 500 มล.พร้อมหัวฉีดสเปรย์ / 1 แกลลอน (3.785 ลิตร) / และ ถึง 5 แกลลอน (18.925 ลิตร)

**จัดจำหน่าย** CLEAN PROJECT COMPANY ประเทศไทย