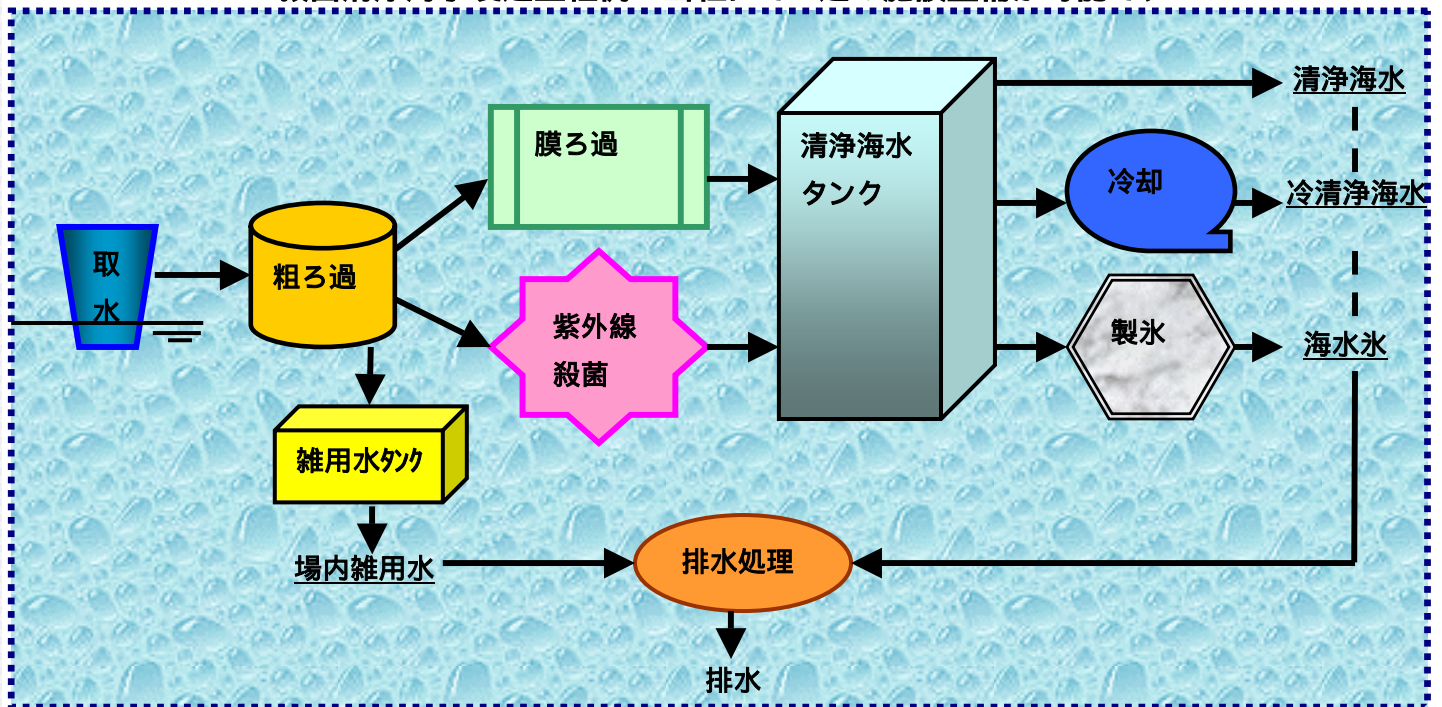


北栄建設の殺菌清浄海水

平成 13 年 6 月、食品衛生法の一部が改正されました。その内容は平成 14 年 6 月 1 日以降は、生食用鮮魚貝類の加工に用いる海水は腸炎ビブリオ対策上「殺菌清浄海水」であることが義務付けられたものでした。当社では長年浄水施設に携わったノウハウを活かし、殺菌清浄海水を供給する施設を提供してまいります。

殺菌清浄海水製造工程例～当社にて一連の施設整備が可能です



当社の殺菌清浄海水の特長

1. 塩素・凝集剤などの薬品注入を無くし、鮮魚などを傷めない処理方法。
2. 飲料水などの真水に比べて、水ぶくれ・変色を防ぎ鮮魚の品質を高く保つ。
3. 粗ろ過を行っているため、高濁度海水でも紫外線殺菌効率が良い。
4. 殺菌前に海水中の微生物を除去・排水するのでプランクトン・海藻胞子を傷めない。

腸炎ビブリオとは・・・

沿岸部の海水・泥中に広く分布し、感染すると下痢・腹痛・発熱を生ずる。大きさは 1~3 [μm] で、海水環境を好み 37 前後で最も増殖する。

お問い合わせは

北栄建設株式会社

新潟市美咲町 1 - 23 - 51

Tel : 025 - 285 - 2171

Fax : 025 - 282 - 2141