



**(주)한국토네어**

- 대표 : 김 철 수
  - 주소 : 서울영등포구 경인로 775, 에이스 하이테크시티 2동 707호
  - 전화 : 02-6309-8024
  - 팩스 : 02-6309-8020
  - 홈페이지 : www.tonair.co.kr
  - 이메일 : tonair@tonair.co.kr
- 생산품목 :
    - 항균필터
    - 제균필터
    - 압축공기
    - 품질측정

항균·제균필터를 선택하는 이유 생물학적 위험(공기중의 부유균의 번식), 화학적 위험(폼프레샤의 윤활유 혼입), 물리학적 위험(배관 녹, 카본의 혼입) 등 압축공기에는 식품 제조의 모든 위험이 도사리고 있습니다! 일반적인 에어필터 사용이 안 되는 이유는 식품제조공장에서는 "제균" 및 "항균" 기능을 가진 확실히 여과를 할 수 있는 필터가 필요하기 때문입니다! 오일프리 콤프레샤도 배관 중의 결로에 의한 물방울, 녹 등의 이물질 혼입의 가능성이 있으므로 고성능 필터가 필요합니다!

식품제조업의 대표적인 두 관리 시스템 HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point) HACCP는 안전하고 위생적인 식품을 제조하기 위한 관리방법입니다. 위험분석 (Hazard Analysis)을 하고 그 결과에 따라 안전한 제품을 만들기 위해 중점적으로 관리하는 포인트 (Critical Control Point)를 설정하고 지속적으로 관리함으로써 제품의 안전을 확보하는 위생 관리 방법입니다. 식품의약품처는 HACCP 의무화를 향해 움직이고 있으며 향후 식품 사업자는 HACCP 도입이 필수적입니다.

FSSC22000(Food Safety System Certification 22000) FSSC22000은 식품산업의 모든 조적을 위한 식품안전관리 시스템입니다. 안전하고 고품질의 식품공급을 증명할 수 있는 인증으로서 HACCP의 위험분석 및 중요관리점을 중심으로 추적성과 식품안전관리를 유지해 나가기 위한 경영 시스템을 포함한 국제 표준입니다. HACCP, FSSC22000은 식품안전 경영시스템 도입은 압축공기의 품질관리에서 필수적입니다. 식품, 화장품, 의약품 제조에 있어서 압축공기 품질관리는 식품안전규격 인증에 필수적인 중점 항목입니다.

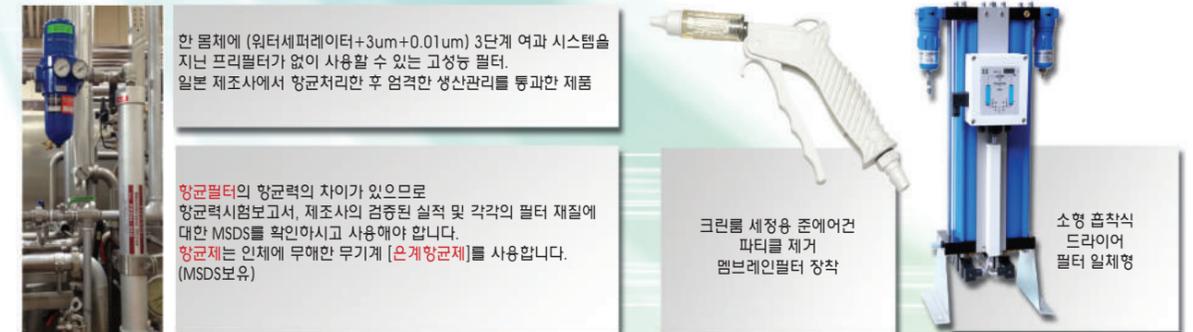
## 압축공기용 항균필터 전문기업 - 한국토네어에 맡겨주십시오!



## 압축공기용 항균필터는 한국토네어입니다.

멸균필터는 자체적으로 멸균작용을 하지 않고 고온의 스팀살균이 필요합니다.

- ▶ 항균 필터 : 세균투과성 및 항균력 테스트는 일본식품분석센터에서 이루어진 제품  
일본과 한국에서 15년 이상 인정되고 검증된 제품
- ▶ 제균 필터 : 독일 기관 Validation Certificate 보유
- ▶ 품질 신뢰 : ISO 9001 및 ISO 14001 인증, 일본 플랜트메인テナンス 우수제품상 수상, 영국 Filtration & Separation 최고 서비스상 수상



멸균필터는 자체적인 멸균작용을 하지 않습니다. 생산작업 전에는 반드시 고온의 스팀으로 살균처리를 해야 합니다. 고온의 스팀살균 시스템이 없는 회사에서는 사용하기에 상당한 주의를 요합니다. 제균필터, 멸균필터, 항균필터는 각각 기능과 사용방법에 차이가 있으므로 면밀히 검토하신 후에 사용해 주시기 바랍니다.

**(주)한국토네어**  
 서울시 영등포구 경인로 775, 에이스 하이테크시티 2동 707호  
 TEL: 02-6309-8024 FAX: 02-6309-8020  
 E-mail: tonair@tonair.co.kr www.tonair.co.kr

**TONAIR KOREA CO., LTD.**  
 2-707, ACE hitech city, 775, Gyeongin-ro, Yeongdeungpo-gu, Seoul, Korea  
 TEL: +82-2-6309-8024 FAX: +82-2-6309-8020  
 E-mail: tonair@tonair.co.kr www.tonair.co.kr