

殺菌・漂白剤 アクアステリ CL6

食器や調理器具(まな板等)、フキンの殺菌・漂白/野菜の殺菌/嘔吐物の消毒

成分：5～6%次亜塩素酸ソーダ（食品添加物殺菌料）

特徴

- 食品添加物規格品です。
- 調理器具やフキン類の殺菌・漂白、野菜の殺菌等の食品衛生分野から施設内の嘔吐物や排泄物の処理まで様々な用途にご使用頂けます。
- 低食塩品で安定性が高いグレードです。
- 食中毒・ウイルス予防対策としても有効です。
- 飲食店やスーパー、食品工場、ホテルの厨房、介護施設やクリニック等の細菌類の増殖が気になる場所の衛生対策に高い効果を発揮します。
- 成分の次亜塩素酸ナトリウムはノロウイルスの不活化に有効な薬剤として最も常用されています。



使用方法

- 希釈してご使用下さい。
- 野菜・果実類の殺菌に使用する場合は、まず十分に下洗いをして下さい。
- 調理器具等に使用する場合は、まず中性洗剤で汚れを十分に洗い流して下さい。
- 使用後は、水で十分に洗い流して下さい。

用途	希釈（目安）	浸漬時間（目安）
野菜・果実類	10Lの水に 20～40ml（100～200ppm）	5～10分
フキンや衣類	10Lの水に 20～40ml（100～200ppm）	30分
調理器具	10Lの水に 40ml（200ppm）	5～10分
嘔吐物等の汚染物	10Lの水に 200ml（1000ppm）	5～10分

注意事項

○他の薬剤（特に酸性の薬剤）とは絶対に混ぜないで下さい。有害な塩素ガスが出て危険です。○本製品は、高齢者や幼い子供の手の届かない場所で厳重に保管し、誤飲等をしない様に十分注意して下さい。○他の用途では使用しないで下さい。○使用時は、ゴム手袋や前掛け、ゴム長靴、保護メガネ等の適切な保護具を着用して下さい。皮膚に着くと肌荒れの原因となります。衣類に着くと漂白されます。眼に混入すると危険です。○本製品は漂白剤です。一部製品を変色させる可能性がありますので、使用前に十分に確認して下さい。浸漬時間を長くしすぎるとフキンや衣類の場合、繊維を傷める場合があります。○一部材質（メラミン食器、漆、色物製品・衣類等）を変色させる可能性があります。○金属類を腐食させる可能性があります。洗い流しが不十分ですとサビ等の原因になります。○本製品を使用する事により各種病原菌の発生・増殖を100%抑制できることを保証するものではありません。また、食中毒等の発生を防止する事を保証するものでもありません。厚生労働省や地方自治体・保健所等の指導や衛生マニュアル等に正しい十分な衛生対策を実施して下さい。○本製品は6ヵ月以内にご使用下さい。開封後は3ヵ月以内にご使用下さい。有効塩素濃度が低下します。○日の当たらない冷暗所で保管して下さい。光に当たると急速に分解し、効果が無くなります。○多量の原液が河川等の自然環境や浄化槽に流れると水生生物や浄化槽の微生物に対して有害です。高濃度の排水は中和剤（ハイボやニュートラルン 120等）で中和して下さい。○詳しくは安全データシート（SDS）をご参照下さい。

スピード対応します!!! 購入、お見積り依頼、資料請求、ご相談、
その他お問い合わせ お気軽にご連絡下さい

水処理薬品の総合ソリューションパートナー
環境工研株式会社

環境工研株式会社 検索

〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町 17-13 第9堀ビル 6階
【東京本社】 TEL: **03-3249-2566** FAX: **03-5614-2245**
〒567-0032 大阪府茨木市西駅前町 5-10 茨木大同生命ビル 5階
【大阪支店】 TEL: **072-665-8971** FAX: **072-665-8972**
〒870-0915 大分県大分市花高松 1-1-15
【大分工場】 TEL: **097-552-1190** FAX: **097-552-1203**
【九州支店】 E-mail でも直ぐ対応: info@kankyokouken.co.jp

御参考価格



20kg入り液体：
3,000円(税抜)

20kg×5箱：
12,000円(税抜)

(コック付き)