

調理器具・フキン類の除菌・漂白に！

塩素系漂白剤



必ず使用前に「使用上の注意」をよく読んで、
所定の方法にてお使いください。

液体漂白剤の自主規格基準に基づく表示

- 品名/液体漂白剤
- 用途/ふきん、食器類、調理器具等の漂白・殺菌
- 成分/次亜塩素酸ソーダ (有効塩素6%)
- 液性/アルカリ性
- 内容量/5kg
- 使用量の目安/ふきん、食器類、調理器具類の漂白・殺菌
お湯10リットルに対し、40ccの漂白液に規定時間浸ける
※浸漬後は十分にすすぐこと

液体漂白剤の希釈方法

ダスター・カラダスター
モップ・食器(陶器)の漂白

250倍希釈

ポリバケツに5リットルのぬるま湯を入れ、
液体漂白剤をキャップ1杯(20cc)いれます。
※使用前に希釈します。

トイレの清掃
ノロウイルス対策用

30倍希釈

白色不透明の専用スプレーヤー(もしくはアルコール
スプレーヤー)に水(450cc)入れ、液体漂白剤
(15cc)を入れて混ぜる。

強力な除菌力と漂白力を発揮する
衛生管理の必需品です！

特徴1 安全性

▶食品添加物を主原料に作られており、
安心してご使用頂けます。

特徴2 除菌・漂白・脱臭

▶強力な除菌力と漂白力に加え、脱臭力もあります。

特徴3 簡易性

▶水で薄めるだけで、誰でも簡単に使用できます。

特徴4 高い環境性

▶減容ボトルを採用し、ゴミを減量に成功。使
用後の環境へも配慮しております。

用途

- ▶食器・調理器具などの除菌
- ▶食器・まな板・おしぼりなどの漂白

塩素系漂白剤

塩素系漂白剤は、食器・調理器具などの除菌・食器・プラスチックまな板・フキン・おしぼりなどの漂白に強力な効果を発揮する衛生管理の必需品です。

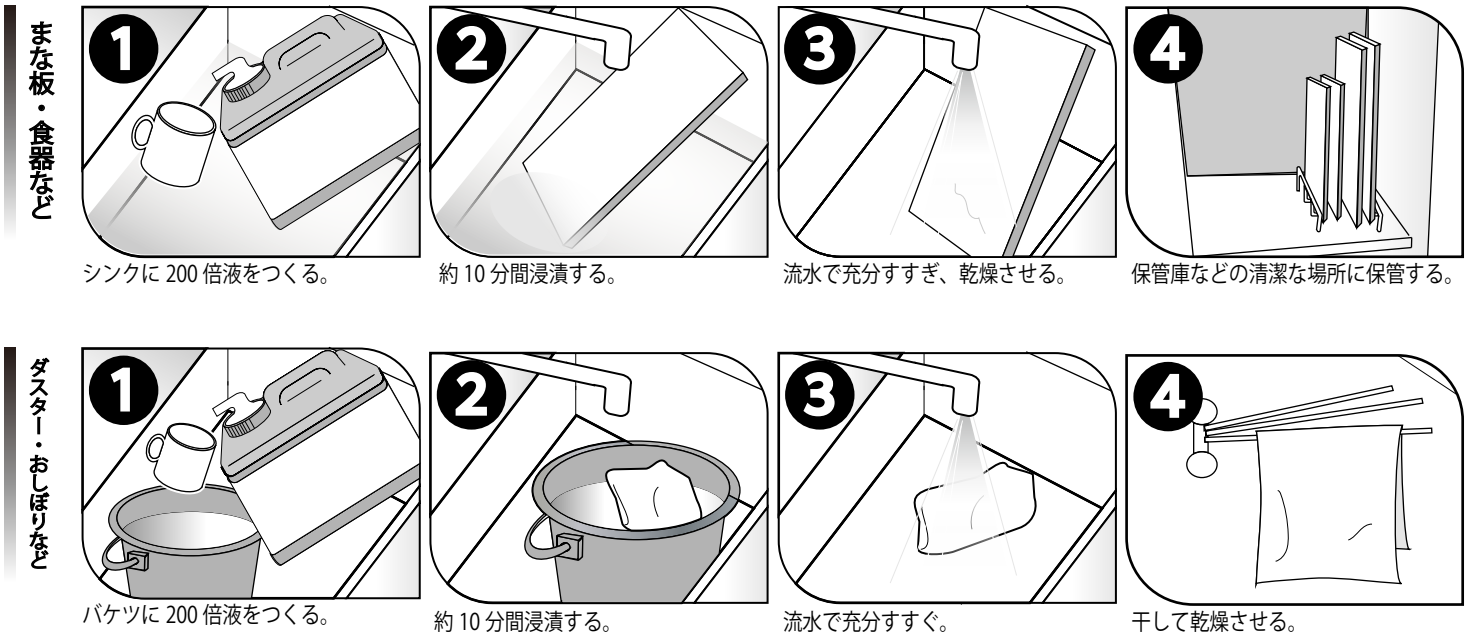
使用方法・使用量の目安 ※洗浄作業や洗浄剤容器の取扱時は必ず、保護具（保護メガネ、ゴム手袋、ゴム長靴等）を着用する。
 ※ご使用前に必ず製品ラベルに表示されている「使用上の注意」をよくお読みください。

▶ **食器・調理器具などの除菌 / 野菜・果物などの殺菌**

使用量の目安：1 Lの水に対して2～3 mL（約300～500倍）
 使用方法：約5分間浸漬し、その後、必ず水で十分にすすぎます。

▶ **食器・まな板・おしぼりなどの漂白**

使用量の目安：1 Lの水に対して5 mL（約200倍）
 使用方法：約10分間浸漬し、その後、必ず水で十分にすすぎます。



▶ **床・排水溝・厨芥容器などの除菌・脱臭**

使用量の目安：1 Lの水に対して3.3 mL（約300倍）
 使用方法：約5分間浸漬し、その後、必ず水で十分にすすぎます。

確認しましょう

- ▶ 使えるもの
- ガラス製品 ● 陶磁器 ● 木・竹製品 ● 白物のせんい製品
 (木綿・麻・ポリエステル・アクリル・レーヨン・キュプラ)
- ▶ 使えないもの
- 金属製品 ● メラミン製品 ● 漆器 ● 色物・柄物のせんい製品
 - 毛・絹・ナイロン・アセテート・ポリウレタンのせんい製品
 - 一部の樹脂加工されたせんい製品 (ワイシャツのえり、そで口等)
 - 獣毛製のハケ

まぜるな 危険

塩素系

● 酸性タイプの製品と一緒に使う(まぜる)と有害な塩素ガスが出て危険。● 目に入ったらすぐ水で洗う。● 必ず換気して使用する。● 子供の手に触れないように注意する。

株式会社 **エム・エル・エス**

〒355-0071 埼玉県東松山市新郷83-1
 TEL 0493-27-1777