

食品添加物 除菌漂白剤



次亜塩素酸ナトリウム6%（塩素系）

業務用



特長1

次亜塩素酸ナトリウムが主成分の食品添加物です。
野菜・くだものなどの除菌に使用できます。
食品添加物ですので、安心してご使用下さい。

特長2

すぐれた除菌・除臭・漂白効果があります。
食器・ふきん・まな板・おしぼりなどの除菌・除臭・漂白に
すぐれた効果を発揮します。

※使い終わった容器は手で簡単につぶせます。

用途・使用方法

製品キャップ1杯は約20mL

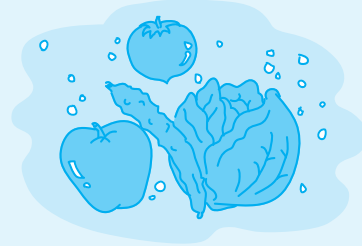
用途	●野菜・くだものなどの除菌	●ふきん、おしぼりの除菌・漂白・除臭	●まな板、食器(メラミン食器は使えない)の除菌・漂白・除臭	●冷蔵庫、食器棚の除菌・除臭
使用量の目安	●10Lの水に20~33mL (キャップ約1~1.5杯)	●10Lの水に60mL (キャップ約3杯)	●10Lの水に100mL (キャップ約5杯)	●10Lの水に20mL (キャップ約1杯)
使い方	●約5分浸した後(10Lの水に20mLの場合は約10分)、水ですすぐ。	●約30分浸した後、水ですすぐ。まな板が浸せない場合は、液に浸した布でまな板全体を覆い、約30分後、水ですすぐ。		●液に浸した布をしばってふいた後、水拭きする。

(使えるもの) ●白物のふきん・おしぼり(木綿、麻、ポリエステル、アクリル、レーヨン、キュプラ)
●メラミン以外のプラスチック製品●木・竹製品●陶器●ガラス器

(使えないもの) ●色物・柄物のせんい製品●金属製の容器、用具●メラミン食器●漆器●獣毛のハケ
●水洗いできない製品や場所
★衣料等せんい製品の漂白にはワイドハイターやハイターE等の衣料用漂白剤を使う。
★せんいや材質自体が黄変したものは、漂白剤でも元に戻らない。

使用例 ー野菜・くだものなどの除菌の場合ー

- ①野菜・くだものなどをあらかじめ下洗いをします。
- ②月星ブリーチCの希釈液に野菜・くだものなどを浸します。
・10Lの水に33mL (約300倍希釈液)の場合、約5分浸漬
・10Lの水に20mL (約500倍希釈液)の場合、約10分浸漬
- ③後、水ですすぎます。



品質表示・注意事項

●品名/厨房用除菌漂白剤 ●成分/次亜塩素酸ナトリウム 製造時6%(塩素系)、水酸化ナトリウム(アルカリ剤) ●液性/アルカリ性



使用上の注意

●作業時は保護メガネ、及び炊事用手袋を着用する。 ●用途外に使わない。 ●原液で使わない。 ●熱湯で使わない。 ●キャップを開ける時に原液が飛び出すおそれがある。又、容器を移動するときは、キャップをしっかり閉める。緩んでいると、液が跳ねて目や皮ふに付くおそれがある。 ●他の洗浄剤と併用しない。 ●酸性タイプの製品や塩素系の排水口ヌメリ取り剤・生ごみ・食酢・アルコールと混ざらないようにする。有害なガスが発生して危険。 ●水や他のものを入れたり、他の容器につめかえたりしない。破裂することがある。 ●酸素系漂白剤と併用すると効果が落ちる。 ●衣類や敷物、家具に液がつくと脱色するので注意する。 ●直射日光を避け、高温の所に置かない。 ●ごまに使用してはならない。 ●倒して保管しない。 ●使い終わった容器は水で洗い、つぶしてボトルの空気を抜きキャップをしめる。

応急処置

●目に入った時は失明のおそれがある。こすらず直ちに流水で15分以上洗い流し、痛みや異常がなくても直後に必ず眼科医の診断を受ける。 ●万一、有害な塩素ガスを吸い込んだ場合には、直ちに患者を風通しのよい場所に避難させ、安静にした後に速やかに医師の診断を受ける。手当が遅れると生命にかかわるおそれがある。 ●飲み込んだ時は、直ちに多量の水、牛乳や生卵を飲ませる。無理に吐かせないで、速やかに医師の診断を受ける。 ●皮ふについた時は、直ちに水で充分洗い流す。手当が遅れると炎症を起こすことがある。異常が残る場合は皮膚科医の診断を受ける。 ●使用中、目にしみたり、せきこんだり、気分が悪くなった時は使用をやめてその場から離れ、洗眼、うがい等をする。 ※いずれも受診時は本品のキャップをしっかり閉め持参する。

梱内容

品名	目付 梱内容	サイズ(mm)・重量 (高さ×幅×奥行)	JANコード
月星ブリーチC	5kg 3本	個 288×210×149 5.1kg 梱 321×468×231 16.5kg	 4 901301 021236

特約店

花王プロフェッショナル・サービス株式会社



〒131-8501 東京都墨田区文花2-1-3

☎03(5630)7141