

食品添加物・殺菌料

6% バイゲンラックス®



**飲料水、生野菜、果物、食品製造器具類、床・壁
などの殺菌・消毒に幅広くご使用できます！**

食品添加物規格の低食塩次亜塩素酸ナトリウム製剤ですので、ファストフードなどの店舗からホテル・レストランの厨房、食品工場まで食中毒の予防や水の衛生管理に強い効果を発揮します。お客様への安心・安全というサービス提供にぜひ、本品をご活用ください。

製品形態 低食塩 次亜塩素酸ナトリウム 6% 溶液

商品名	容量	梱包入数	JANコード
6% バイゲンラックス	1L	12本	4987702616011
	2.1L	6本	4987702616028
	4L	4本	4987702616035
	18L	—	4987702616042

使用方法

飲用水

使用例



飲用水の殺菌



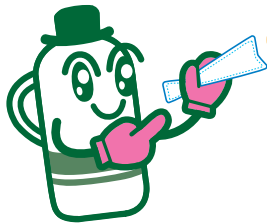
注意！

- 遊離残留塩素濃度が 0.1mg/L 以上保持するように使用のこと。(水道法施行規則第17条による)

60倍希釈 (1,000mg/L)

嘔吐物処理

使用例



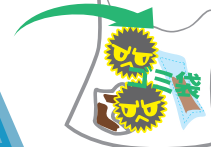
1 1000mg/L 溶液に フキンを漬け込みます。



2 浸け込んでおいたフキンで絨毯や 床面に被せ拭き取ります。



3 拭き取ったフキンを ゴミ袋に入れ 溶液を注ぎます。



※絨毯に6%バイゲンラックスを使用した場合、色落ちの可能性があります。

300倍希釈 (200mg/L)

ノロウイルス・インフルエンザ等の対策

使用例



溶液につけ込んだ フキンで清掃！



環境衛生対策



注意！

- 錆びの原因となりますので、バイゲンラックスを使用後は鉄製の部分を水拭きをしてください。

300~600倍希釈 (100mg/L~200mg/L)

食中毒予防

使用例



- 1.まずは洗浄
- 2.溶液に浸漬(10分)
- 3.最後に水洗い(10分以上)

生野菜の殺菌

600倍希釈(100mg/L)

調理器具の殺菌

300倍希釈(200mg/L)

注意！



- 一度使用した消毒液はその都度交換しましょう

● 使用基準 ゴマに使用してはならない

危険

まぜるな危険



1. 酸と接触すると有害ガス(塩素ガス)を発生する。
2. 目に入ると失明や視力低下を起こす。
3. 皮膚に付着すると炎症を起こす。
4. 河川等の環境中に投棄すると魚類、貝類に影響する。
5. 子供の手の届かない所に保管する。



⚠ 使用上の注意

- 必ず使用方法に従って使用すること。
- 本品を誤って飲み込んだ時は、多量の水を飲ませ、速やかに医師の診断を受けること。
- 本品が眼に入った時は、水道水等きれいな水で15分以上洗眼し、速やかに医師の診断を受けること。
- 酸性の製品と本品を絶対に混合しないこと。
- 衣類等に付着すると、漂白力が強いので脱色するので注意すること。(色、柄物、化学繊維、毛、絹、皮革等)
- 鉄、ブリキ、銅等の金属類に使用すると、錆びるので使用しないこと。
- 高温、直射日光を避け、なるべく涼しい所に保管すること。
- 発赤、腫れ、かゆみ等、皮膚に異常を生じた場合、ただちに使用を中止し医師に相談すること。
- 荒れ性の方が使用する場合、ゴム手袋等着用し使用すること。
- 使用にあたっては、十分換気をする。
- 他の容器に移しかえずに本容器で使用すること。(誤使用の原因や品質変化の原因になります。)
- 本品に表示の使用期限内に使用すること。(開封後は、品質保持のため、早めにご使用ください。)

製造販売者



株式会社 カズサ



〒299-4205 千葉県長生郡白子町南日当 2424-6

商品お問合せ先

TEL 0475-33-6417

<http://www.kazusa1986.co.jp>

取扱店

