

業務用

Non-Alcoholic Sanitizer

<クロラス酸含有商品>  
Chlorous Acid-containing product

食品添加物：殺菌料 亜塩素酸水製剤  
Antimicrobial & Food Additive Chlorous Acid Water

**Kare for Hands™**  
ケア・フォー  
ハンズ

Pro-free プロフリー

希釈使用タイプ  
Dilution type



取扱説明書

# 目次

成分及び重量パーセント	2
有効成分 / 液性	2
保存方法	2
用途 / 対象物	3
使用基準	3
使用方法	3
使用例	4
希釈液の作成方法	5
使用上の注意	6
賞味期限	7
荷姿	7
製品のお問い合わせ先	7

# 成分及び重量パーセント

<主剤>	亜塩素酸水	20.00%
<副剤>	リン酸二水素ナトリウム	1.00%
<副剤>	リン酸二水素カリウム	1.00%
<食品素材>	イオン交換水	78.00%

# 有効成分 / 液性

## <有効成分>

※1) 含量 亜塩素酸 ( $\text{HClO}_2=68.46$ ) として 8000ppm (製造時)

※2) 遊離塩素濃度 ( $\text{Cl}=35.45$ として) 200mg/L 以上

## <液性>

弱酸性～中性 ( $\text{pH}5.5 \pm 1.0$ )

※1) ヨウ素還元滴定法により得られた値を基に割り出された数値

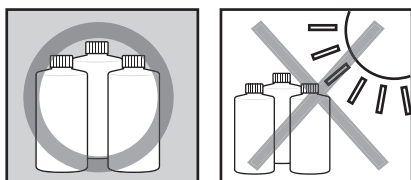
【含量 亜塩素酸 ( $\text{HClO}_2=68.46$ ) として】 : ppm

※2) 比色法 (DPD法) により得られた値を基に割り出された数値

【遊離塩素濃度 ( $\text{Cl}=35.45$ として)】 : mg/L

# 保存方法

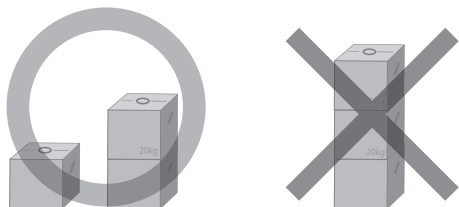
(1) 高温多湿・直射日光を避けて、冷暗所にて保管してください。



(2) 容器の膨張や破損に繋がる可能性があるため、内容液が凍結するような極端な低温環境下 ( $0^\circ\text{C}$ 以下) での保管は避けてください。



(3) 積み重ねる場合は二段までとし、三段以上に積み重ねないでください。



## 用途 / 対象物

用途	対象物	使用例
食中毒防止抑制	精米、豆類、野菜(きのこ類を除く)、果実、海藻類、鮮魚介類(鯨肉を含む)、食肉、食肉製品、鯨肉製品、上記食品の保存品	本品の希釈液で浸漬又は噴霧する

※. 食品衛生法の定めによる使用基準を遵守した上でご使用ください。

	対象物	使用例
「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準拠	食品製造器具、調理台・シンク、ふきん・タオル、便所、施設の床(排水溝を含む)・内壁・天井	本品の希釈液で清拭する 清拭できない場合は数分間浸漬する

## 使用基準

亜塩素酸水は、精米、豆類、野菜（きのこ類を除く。以下この目において同じ。）、果実、海藻類、鮮魚介類（鯨肉を含む。以下この目において同じ。）、食肉、食肉製品及び鯨肉製品並びにこれらを塩蔵、乾燥その他の方法によって保存したもの以外の食品に使用してはならない。

亜塩素酸水の使用量は、亜塩素酸として、精米、豆類、野菜、果実、海藻類、鮮魚介類、食肉、食肉製品及び鯨肉製品並びにこれらを塩蔵、乾燥その他の方法により保存したものにあっては、浸漬液又は噴霧液 1kg につき 0.40g 以下でなければならない。また、使用した亜塩素酸水は、最終食品の完成前に分解し、又は除去しなければならない。

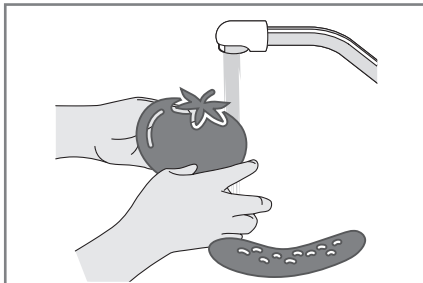
## 使用方法

亜塩素酸水の製剤をご使用になられる際には、亜塩素酸水の酸化力≒殺菌力の指標（目安）として採用いたしております、遊離塩素濃度（Cl=35.45 として）は必ず、比色法（DPD 法又は TMB 法）を用いて、測定してからご使用ください。又、希釈液はご希望の濃度に調製されているのかどうか、確認していただいた上でご使用ください。（尚、この測定方法に関するご不明な点や、疑問点等が御座いましたら、弊社営業担当者まで、お問い合わせください。

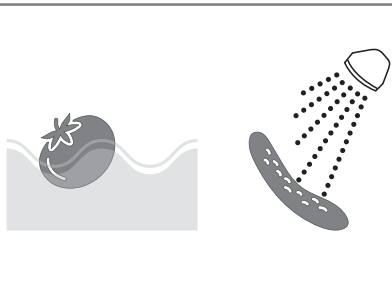
尚、弊社ホームページにも、『亜塩素酸水とその製剤の測り方』として、その方法を掲載いたしております。先ずはこちらの方をご確認ください。）

# 使用例

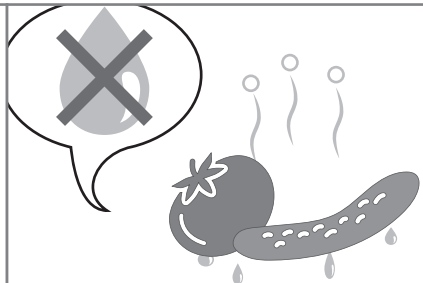
## 食品原材料の殺菌



(1) 洗浄する  
食品原材料をしっかり洗浄してください。  
※洗浄可能な食品原材料の場合。

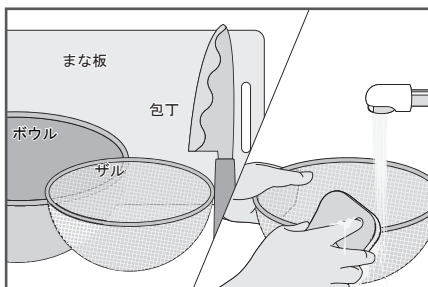


(2) 浸漬または噴霧する  
食品原材料を本品の希釈液に浸漬または噴霧し殺菌してください。  
※食品原材料により殺菌時間は異なります。

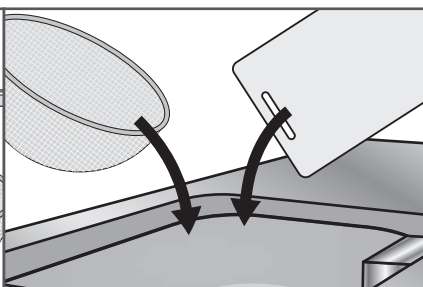


(3) 水洗または乾燥させる  
殺菌後、水洗し、しっかりと水気を取り除いてください。  
※殺菌後の食品原材料に、成分が残留しないようご注意ください。  
※残液や残臭が気になる場合はすすいでからご使用ください。

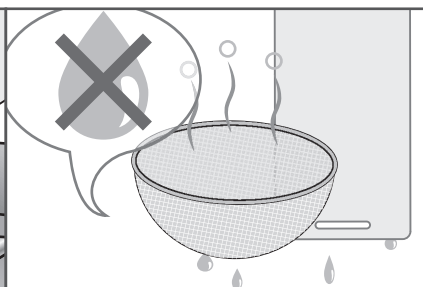
## 浸漬



(1) 洗浄する  
対象物をしっかり洗浄してください。  
※洗浄可能な対象物の場合。

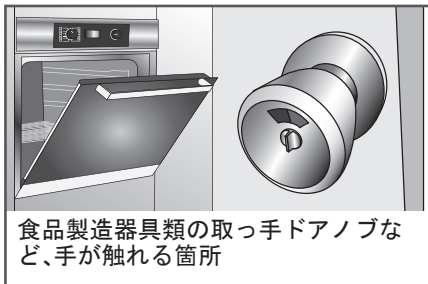


(2) 浸漬する  
本品の希釈液に対象物を浸漬してください。  
※10分以上30分くらい浸すこと。

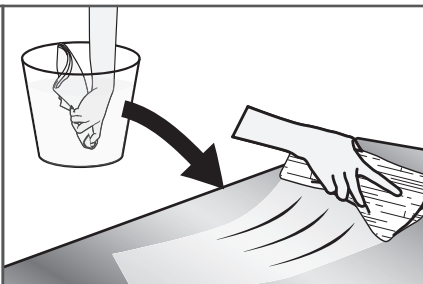


(3) 乾燥する  
浸漬液から取り出してこれを乾燥させて（乾かして）ください。  
※残液や残臭が気になる場合はすすいでからご使用ください。

## 清拭



(1) 洗浄する  
対象物をしっかり洗浄してください。  
※洗浄可能な対象物の場合。



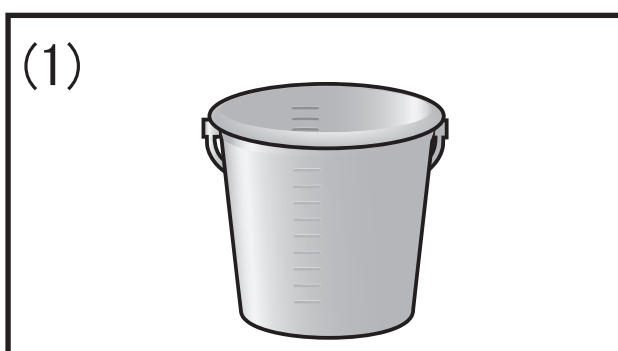
(2) 清拭する  
本品の希釈液を不織布などに染み込ませてから対象物を清拭してください。  
※清拭後10分以上30分くらい置くこと。



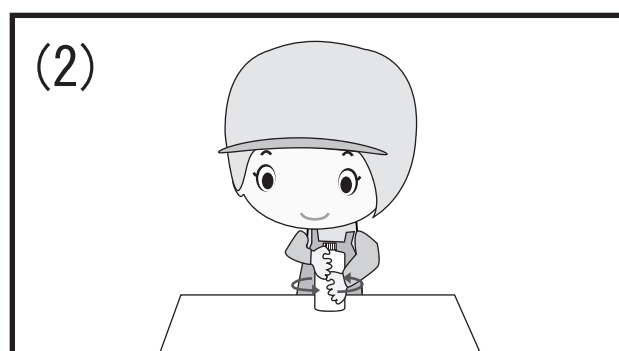
(3) 乾燥する  
清拭した後水気を取り除いて乾燥させて（乾かして）ください。  
※残液や残臭が気になる場合は水を十分、含ませてから清拭してください。

# 希釈液の作成方法

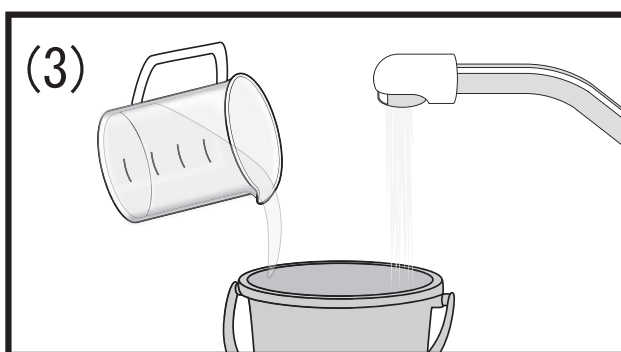
希釈倍率	遊離塩素濃度 (Cl=35.45として)	含量 亜塩素酸 (HClO <sub>2</sub> =68.46)として	殺菌液調製時の希釈方法		
			本品の量	水の量	全量
20倍	10mg/L	200～400ppm	50mL	950mL	1000mL
8倍	25mg/L	500～1000ppm	125mL	875mL	
2倍	100mg/L	2000～4000ppm	500mL	500mL	



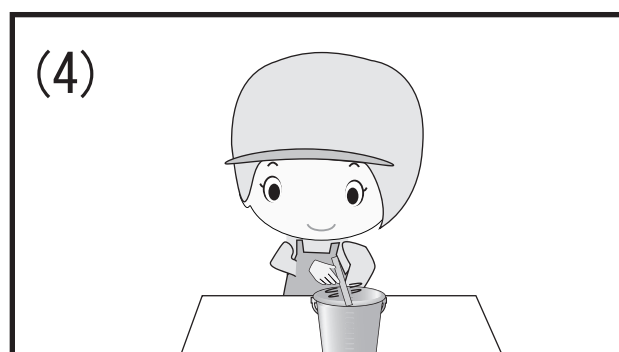
(1) バケツなどの容器を用意してください



(2) 本品を用意しボトル上部のキャップを左に回して開封してください



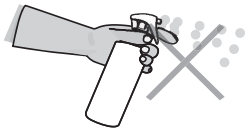
(3) 本品を計量カップで量り取りこれを水で薄めてください（※上表を目安にしてください）



(4) この希釈液は必ずかき混ぜてから使用してください

# 使用上の注意

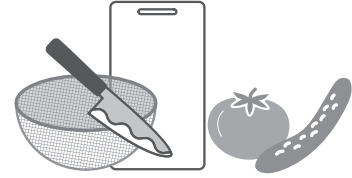
(1) 人にむかって噴霧（使用）しないでください。（※ただし、食品原材料の殺菌には噴霧使用可能です。）



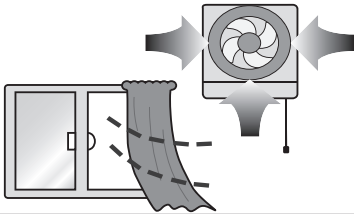
(2) 酸性の製品やその他の製品と混合や併用しないでください。



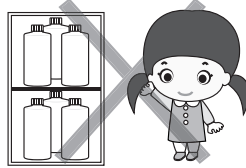
(3) 定められた用途を遵守し、それ以外の方法で使用しないでください。



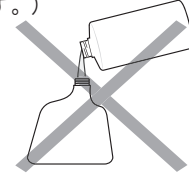
(4) 使用の際は換気してください。



(5) 小児の手の届かない所に保管してください。



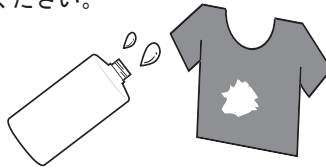
(6) 他の容器に入れ替えて使用しないでください。（誤用や品質の劣化に繋がります。）



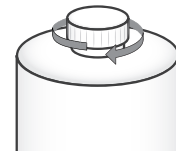
(7) ステンレス以外の金属製品に付着するとサビや変色を起こすこともあるので十分注意してください。



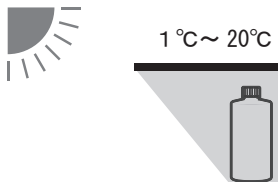
(8) 衣類などに付着すると脱色並びに変色することもあるので十分注意してください。



(9) 開封後、保管する際には、必ずキャップを閉めて正立の状態保管してください。



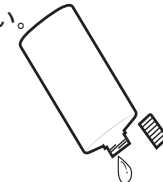
(10) 一度開封した商品は、必ず密閉して冷暗所に保管してください。



(11) 賞味期限を過ぎたものは使用しないでください。



(12) 本品の特性上、開封後は賞味期限内であってもなるべく早く使用してください。



(13) 本品の特性上、内容液の量が半分以下になりますと、有効成分の低下が急激に進みます。できる限りすみやかにご使用ください。



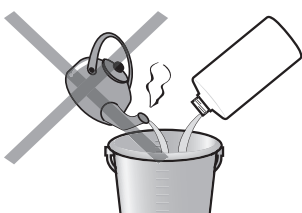
(14) 水道水で希釈してください。



(15) 希釈した液はなるべく早く使用してください。



(16) 熱湯で希釈しないでください。



## 賞味期限

冷暗所にて360日(1年)間(未開封)

※尚、本品の有効成分は徐々に低下しますが、その低下分も考慮した上で賞味期限は設定していますので、その期間中は安心してご使用ください。

## 荷 姿

1kg × 1 ペットボトル

5kg × 1 ダンボールケース(ペットボトル入)

20kg × 1 ダンボールケース(ペットボトル入)

## 製品のお問い合わせ先

### 製造販売元

### 三慶株式会社

〒540-0001

大阪府大阪市中央区城見2丁目2-53

大阪東京海上日動ビル12F

TEL: 0120-642-811

受付時間: 平日9時から17時まで

(土曜・日曜・祝祭日を除く)

### ホームページのご案内

<https://www.sankei-group.com/>

※以下のHPのお問い合わせフォームよりお問い合わせ下さい。

<https://www.sankei-group.com/contact>