

食品添加物・殺菌料

バイゲンラックス[®]

クイック500

次亜塩素酸ナトリウム0.05% (500ppm) 溶液



コック標準添付

感染症対策へすぐに使える！

食品添加物規格の次亜塩素酸ナトリウム製剤ですので、安心してご使用いただけます。通常の次亜塩素酸ナトリウム溶液においては希釈が必要となりますが、本製品は面倒な濃度調整が必要なく、そのままお使いいただけます。

製品形態 次亜塩素酸ナトリウム0.05% (500ppm) 溶液

商品名	容量	梱包入数	JANコード
バイゲンラックス クイック 500	18L	—	4987702616714

用 途	使 用 希 釀 濃 度			使 用 法
	希 釀 倍 数	水 量	原 液 量	
手すり、ドアノブ、布きん、玩具、便座の殺菌	原液 ～2.5倍	0mL ～750mL	原液 ～250mL	浸漬した布きんなどを固く絞った後拭くこと。腐食性の強い物（金属など）は再度水拭きすること。
生野菜、果物、卵殻の殺菌	5倍	800mL	200mL	水洗い洗浄後10分間浸漬し、流水で十分水洗いすること。
食器・調理器具類の殺菌	原液 ～2.5倍	0mL ～750mL	原液 ～250mL	洗剤で汚れを落とし、水洗い後10分間浸漬し、水洗い又は乾燥させてから使用すること。
哺乳瓶の殺菌	原液 ～2.5倍	750mL ～900mL	100mL ～250mL	洗剤とブラシを使用して汚れを落とし、10分以上浸漬し水洗い又は乾燥させてから使用すること。

使用方法

ノロウイルス・インフルエンザ等の対策



溶液につけ込んだ
フキンで清掃！

環境衛生対策

-  トイレの清掃
-  蛇口の清掃
-  ドアノブの清掃

使用例



1.まずは洗浄
2.溶液に浸漬(5分)
3.最後に水洗い
(10分以上)

食中毒予防

-  生野菜の殺菌
トマトやミカンなど
-  調理器具の殺菌
キャベツやキュウリなど
-  調理器具など
まな板・フキンなど

注意！

- 錆びの原因となりますので、バイグ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。

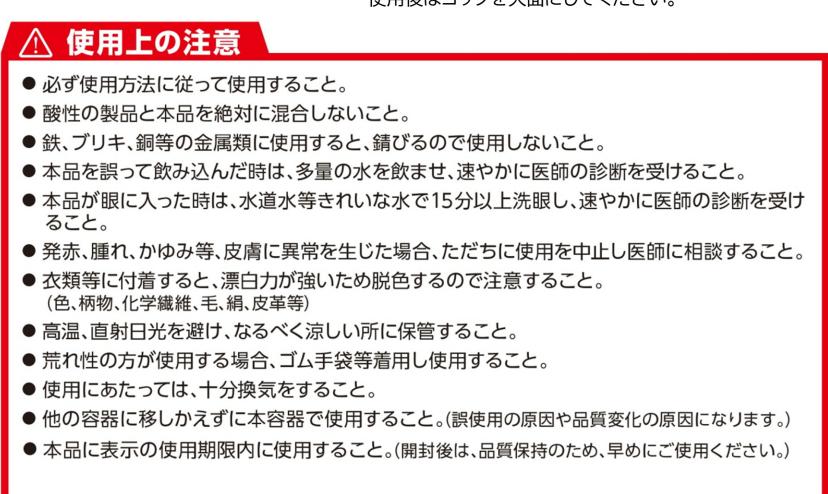
使用例



1.まずは洗浄
2.溶液に浸漬(5分)
3.最後に水洗い
(10分以上)

注意！

- 一度使用した消毒液はその都度交換しましょう。



発売元

株式会社 カズサ

〒299-4205

千葉県長生郡白子町南日当2424-6

商品お問い合わせ先

TEL 0475-33-6417

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



取扱店