

果物・野菜・食品表面

食器、食品器具、床、手すり

O-157食中毒菌 ノロ・インフル等ウイルス

食品添加物規格 次亜塩素酸ナトリウムで！

＊尼崎・西宮市教育委員会 学校給食採用品

(学校給食 クリニック 大手食品工場 国立大学等全国約3,600社の納入実績)

ブリージア 強力に

除菌!



20kg

ブリージア12



5kg

ブリージア6

【用途】

- ・食器、トレー、包丁、まな板等の台所用品の除菌
- ・タオル、おしぼりなど漂白・除菌
- ・飲料水や野菜、果物等の除菌
- ・排水溝、壁、床、浴室などの除菌・消臭

ブリージア12（次亜塩素酸ナトリウム12%）の希釈方法

原液濃度	消毒対象	使用濃度	希釈方法	備考
ブリージア12 次亜塩素酸 ナトリウム12% (ソーダ) * 食品添加物規格	哺乳瓶 投薬容器 薬液カップ	100ppm 0.01%	次亜12%約8mlに水10L	洗浄後、希釈液に1時間浸漬、5分以上流水にて洗い流す
	食器 まな板 リネン	200ppm 0.02%	次亜12%約17mlに水10L	洗浄後、希釈液に5分浸漬、流水にて洗い流す
	除菌水として使用 (ドアノブ、テーブル等)	600ppm	次亜12%約51mlに水10L	拭き取らなければ金属を腐食させる可能性が有り
	ウイルス感染のリネン・機材	120倍希釈 1,000ppm 0.1%	次亜12%約80mlに水10L	洗浄後、希釈液に30分浸漬、流水にて洗い流す
	ウイルス感染の環境 (目に見える血液感染がない場合)			清拭、但し、痛みやすい材質への適応ではその後水拭き必要

お問い合わせはこちら