

消毒液の作り方

次亜塩素酸ナトリウムを主成分とする殺菌漂白剤（塩素系漂白剤）は調理器具類、施設設備などの消毒に使用され、食中毒を起こす細菌やウイルスに有効です。使用目的に合わせて原液を水で適切な濃度に薄めて使用しましょう。

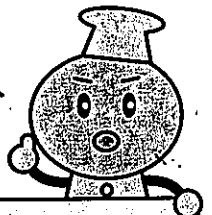
【次亜塩素酸ナトリウムが使用できる場所】

手指	器具		環境	排泄物
	金属	非金属		
×	×	○	○	○



- ※ 手指には使用できません。皮膚が荒れてしまいます。
- ※ 金属に対しては腐食性があります。使用した場合は必ず水拭きしてください。

色々な種類があり濃度も違います。お店で使用しているものを確認！



【次亜塩素酸ナトリウム商品別の濃度】（東京都作成『ノロウイルス対応標準マニュアル』参照）

濃度	商品名（例）
1%	ピュリファン、ミルクボン、ミルトン
5~6%	ジアノック、ハイター、ブリーチ
6%	アサヒラック、次亜塩6%「ヨシダ」、テキサント、ピューラックス
10%	アサヒラック、アルボースキレーネ、ハイポライト10、ピューラックス-10
12%	アサヒラック、ジアエース、バイヤラックス

水で適切な濃度に薄めて使用しましょう。

調理器具類の消毒
施設内の清掃消毒

おう吐物・ふん便などにより
汚染を受けた場所の消毒

0.02%次亜塩素酸ナトリウム液

0.1%次亜塩素酸ナトリウム液