

消毒前の手指、対象部位の洗浄は必要です。これはどの消毒剤も同じです。

## 酸性電解水のご利用にあたって

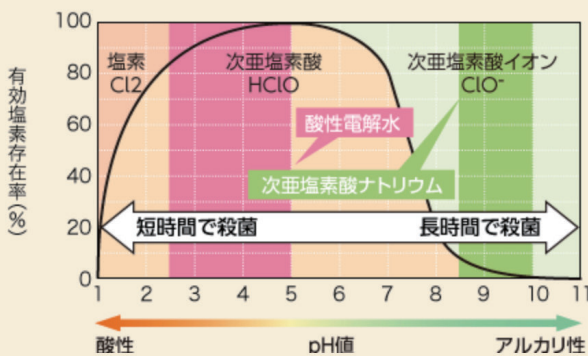
おいしい酒倶楽部では、主に食品や調理器具の殺菌に「酸性電解水」を使っています。食品衛生に特化した酸性電解水で、当店では弱酸性（pH3~5）で抽出しています。状態は不安定で、自然に分解が進

んで水に戻るため、効力が失われるのが早いという欠点があります。通常、当店では抽出しながら使うので問題ありませんが、小分け容器やスプレーボトルなどに入れて使う場合には、容器や保存場所に注意が必要です。

殺菌効力を確認するためには有効塩素濃度を測る必要があり、殺菌には10～60ppmの塩素濃度が求められます。測定が難しい場合は下記の注意事項を守ってお使いください。



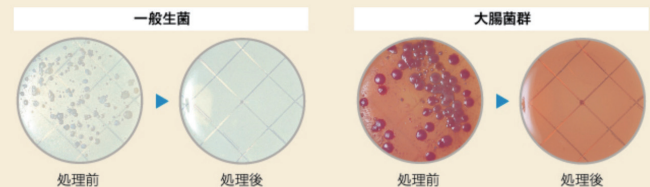
### ■水中塩素の平衡図



### ■同じ効果を発揮する場合

	酸性電解水	次亜塩素酸ナトリウム
有効塩素濃度	10~60mg/kg	100~200mg/kg

### ■フードスタンプによる社内試験結果



### 保存方法

ペットボトルをアルミ箔で包むなど施した遮光性の高い容器に入れ、冷蔵庫など温度の低い場所に保存することで、1週間～10日程度は持つといわれています。小分け容器に移した分はその日に使い切るか、廃棄して、持ち越して使わないよう心がけてください。

### 手指の消毒

石けんで良く手を洗って汚れを落とした後、十分に酸性水を手に取り揉み込んでください。万一、肌荒れや湿疹が生じ、肌質に合わない場合には皮膚科にご相談ください。

### ドアノブやテーブルなどの消毒

汚れをきれいにしてから、直接スプレーします。十分にスプレーしてく

ださい。10秒ほど待ってからペーパータオルで拭き取ります。金属は特に良く拭き取ってください。まれに錆が出る場合があります。

### 飲用ではありません

無色透明な液体ですので、誤飲することのないように配慮してください。特に子供の手に触れないよう気をつけてください。

### 塩素系と一緒に使用しない

ハイターやカビ取り剤などの強アルカリ性「次亜塩素酸ナトリウム」は、希釈して消毒剤として使用できますが、酸性のものやエタノールと一緒に使用すると非常に危険です。誤用しないようご注意ください。

### 空間除菌・消臭

空間噴霧の注意点は金属不使用、

非加熱の器具であることだそうです。ご注意ください。

### 次亜塩素酸

- 1) 酸性次亜塩素酸水（電解水）
- 2) 微酸性次亜塩素酸水（電解水）
- 3) 次亜塩素酸ナトリウム溶液

この3つは「次亜塩素酸」が共通しているので、非常に紛らわしいですが別物です。

- 1) 当店で使用。殺菌力は強いですが、紫外線に弱いので、保存できる期間が短いと言われています。
- 2) 微酸性なので最も人体に優しく、金属の腐食の心配もないので、噴霧による空間除菌には一番適しています。保存性もあることから市販されていますが、エタノールと同じく、現在は品薄状態のようです。
- 3) は酸性水ではありません。ご注意ください。