

厚生労働省承認 国内初の医薬品
微弱酸性次亜塩素酸水



殺菌消毒剤

FreeKira S

【第2類医薬品】

高品質・高純度
微弱酸性次亜塩素酸水

フリーキラSの特徴

- 細菌,真菌,ウィルスに対して幅広い殺菌効果があります。
- 微弱酸性で殺菌・消毒効果が高く安全性も高い。
- 次亜塩素酸濃度およびpHが長期間にわたり安定的に保たれます。
- 希釈せずにそのまま使用可能です。
- 安全性が高く野菜・果実などの食材にも使用できます。

使用上の注意事項

■してはいけないこと

- 1) 定められた用法・用量を守り、それ以外の使用をしないこと。
- 2) 酸性の製品や、その他の製品と混合や併用しないこと

■相談すること

次の場合は直ちに使用を中止し、直ちに医師、薬剤師又は登録販売者に相談してください。

- 1) 使用中または使用後に発赤、腫れ、かゆみ、灼熱感、水疱などの皮膚症状が現れた場合。
- 2) 誤って目に入った場合 [応急措置：流水で洗って下さい。コンタクトレンズを装着して容易に外せる場合は外して下さい。]
- 3) 誤って飲み込んだ場合 [応急措置：慌てず口をすすぎ、水や牛乳などを飲ませて下さい。]

効能効果・用法用量

【効能・効果】

手指の殺菌消毒
食品製造器具の殺菌消毒
調理器具・食器の殺菌消毒
野菜・果実の殺菌消毒
飲料水の殺菌消毒

水泳プール水の殺菌消毒

便所・浴室の殺菌消毒
室内の殺菌消毒

【用法・用量】

手指の殺菌消毒：原液に浸すか、清拭する。
食品製造の器具の殺菌消毒：原液に浸すか、清拭する。
調理器具、食器の殺菌消毒：原液に浸すか、清拭する。
野菜・果実の殺菌消毒：3～5倍の希釈液に浸す。
飲料水の殺菌消毒：遊離残存塩素濃度が0.1ppm以上になるように用いる。
水泳プール水の殺菌消毒：遊離残留塩素濃度が0.4～1.0ppmになるように用いる。
便所・浴室の殺菌消毒：原液を用いて清拭する。
室内の殺菌消毒：原液を用いて清拭する。

添付文書：2018年3月

本商品についてのお問合せについては、お買い求めの薬局・薬店、または下記の先まで
お問い合わせをお願いします。

株式会社フリーキラ製薬 フリーコール 0120-032-838
(受付時間) 9:00-17:30 (土日・祝日・会社休日を除く)

副作用被害救済制度のお問合せ先：(独)医薬品医療機器総合機構
フリーダイヤル 0120-149-931
http://www.pmda.go.jp/kenkouhigai_camp/



〒003-0012 札幌市白石区中央2条4丁目4番20号
TEL:011-821-3633 FAX:011-813-1166
<https://www.zenrin-net.co.jp>

製造販売元：株式会社フリーキラ製薬
〒108-0071 東京都港区白金台2-26-10
Tel：03-3280-1357(代) Fax：03-3280-1257
<http://freekira.jp>

2018年4月改訂

FreeKira

インフルエンザウイルス, ノロウイルスに有効



2種のインフルエンザウイルスおよびノロウイルスの代替ウイルスであるネコカリシウイルスに対して、混和10秒後で検出限界以下となった。以上、フリーキラSはこれらのウイルスに対して優れた抗ウイルス効果を示した。

東京医療保健大学大学院医療保健学研究科 教授 岩澤篤郎

フリーキラSは微生物に幅広い殺菌消毒効果

芽胞菌	ウイルス	糸状真菌	結核菌	酵母用真菌	一般細菌
フリーキラS (微弱酸性次亜塩素酸水)					
グルタラル製剤 フタラル製剤 過酢酸製剤					
次亜塩素酸Na製剤 アルコール製剤 ポビドンヨード製剤					
両性界面活性剤					
クロルヘキシジン製剤 第四級アンモニウム製剤					

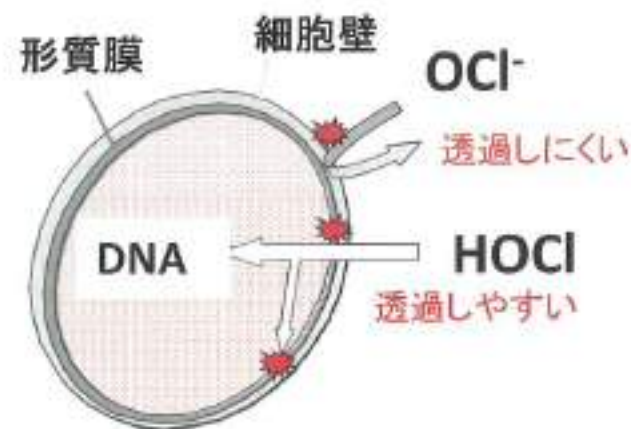
出典: Shiraiishi, T., 日本内科学会誌 99, 166-172, (2010) 一部改編

フリーキラSの殺菌メカニズム

フリーキラSは約90%が次亜塩素酸分子(HOCl)として存在し、この分子は容易に細胞膜を透過し、菌のDNA、ウイルスのRNAおよび酵素を失活させます。

一方、次亜塩素酸ナトリウム溶液の主たる構成要素は次亜塩素酸イオン(OCl-)であり、細胞膜を透過しにくいために、即効性に欠けます。

EPA (米国環境保護庁) の報告では、大腸菌の殺菌時間は、次亜塩素酸(HOCl)を1とすると、次亜塩素酸イオン(OCl-)では80倍もの時間を要しました。



出典: Fukuzaki, S., Biocontrol Sci., 11, 147-157(2006) 一部改編

食材に対する殺菌消毒効果

微弱酸性で、殺菌・消毒効果が高く、安全性も高い

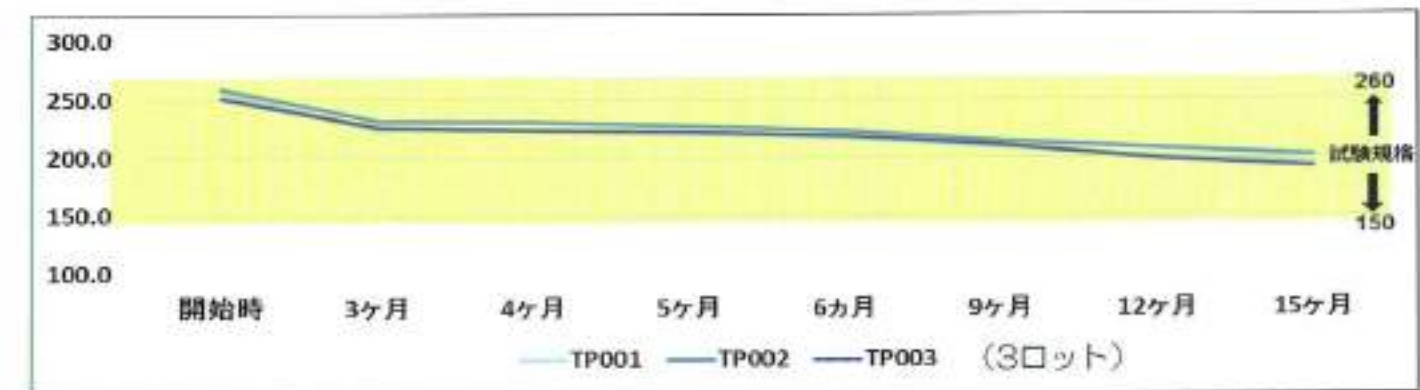
処理後、いずれの食材も一般細菌の数が、急激に減少しました。

検体	処理前	処理後
赤貝	93,000 CFU/g	690 CFU/g
イカ	300 CFU/g	10 CFU/g
レタス	410,000 CFU/g	900 CFU/g
パセリ	12,220,000 CFU/g	20 CFU/g

フリーキラSの安定性

次亜塩素酸濃度およびpHが長期間にわたり安定的に保たれます

フリーキラSは10Lアルミパウチ、25°C、湿度60%の条件下で、15ヶ月間の安定性が確認されています。



フリーキラSの使い方の例

< 使用場所 >

< 使い方 >

	手指の殺菌消毒	原液に浸すか、清拭してください
	食品製造器具・調理器具・食器の殺菌消毒	原液に浸すか、清拭してください
	野菜・果実の殺菌消毒	3~5倍の希釈液に浸してください
	トイレ・浴室・室内の殺菌消毒	原液を用いて清拭してください