

いつまでも美しくお使いいただくための洗浄・消毒・保管の手順

文部科学省の「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」で推奨されています。

食器の回収

同種類の食器ごとにまとめて重ね、食器かごに崩れないように入れてください。

残菜処理

残菜を長時間放置しておきますと、残菜のデンプンが食器にこびりついて落ちにくくなりますので、できるだけ早く落としてください。

予備洗浄・浸漬

洗剤を入れた40℃前後のぬるま湯に、20～30分間浸漬してから、やわらかいスポンジで軽く汚れを落としてください。45℃以上のお湯では、食品残渣が食器に凝固・糊化し、落ちにくくなるので注意が必要です。(浸漬用洗剤をご使用の際は、販売元もしくは製造元発行の取扱説明書に記載されている濃度・温度・時間など用法容量を守ってご使用ください。オープン型でジェット水流攪拌式の前浸漬水槽をご使用の際は、必ず換気をしてください。)

食器の材質によっては、食材中の色素により、まれに着色しますので予備洗浄をていねいに行ってください。

- 予備洗浄は適量の洗剤&やわらかいスポンジで洗うと効果的です
- デンプン汚れには予備洗浄が効果的です



手洗い

30～40℃の洗剤または石鹼溶液中でやわらかいスポンジを使って洗ってください。

すすぎ仕上げ

洗浄温度より高めのお湯ですすぎます。流水では5秒以上、ため水では2回以上、水を取り替えて十分すすいでください。

- すすぎは完全に行ってください

すすぎが不完全ですと劣化を招く原因になります。

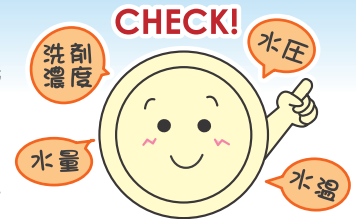
機械洗浄

本洗浄

60℃において自動洗浄機専用の洗剤で所定時間洗浄してください。

すすぎ

70～80℃の熱湯で所定時間すすぎます。湯温、水圧が低くならないように、定期的にチェックしてください。



- 洗浄機は定期点検を実施してください

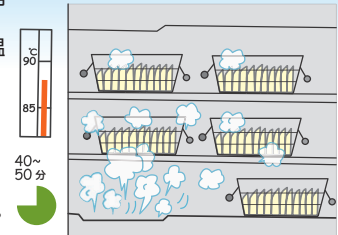
消毒保管

熱風消毒保管庫に収納し、材質別の「保管庫設定温度」(P.350・352)を40～50分程度保って消毒してください。

異なる材質の食器を一緒に保管庫に入れる場合、保管庫の設定温度は材質別の「保管庫設定温度」の低い方に合わせてください。消毒のためにも乾燥は完全にしてください。

●温度と時間に注意しましょう

- 熱風消毒保管庫を使用する際は、その都度、庫内温度および所定時間のチェックを実施してください。
- 乾燥後は温度を必要以上に上げないでください。
※適正な庫内温度による管理は、製品を長持ちさせます。
- 熱風消毒保管庫内での食器の乾燥が平均して行われるように隙間をあげ、食器を詰め過ぎないでください。
- 熱風消毒保管庫内の熱風吹き出し口は、設定温度より高温になります。
すぐ近くには食器を置かないように注意してください。



●濃色の食器を熱風消毒保管庫から取り出すと、白っぽい汚れが付いていることがあります

ご注意

食器に付着した水道水が蒸発し、そこに含まれるカルキ(次亜塩素酸カルシウム)が残って付着しているものです。水道水は「水道法」で厳しく品質管理されており、水道水に含まれるカルキが体内に入ったとしても健康に害を及ぼすものではありません。

洗浄時の洗剤・石鹼カスが付着してしまうケースも起こりえます。洗浄後の食器は、すすぎを十分に行ってください。

※機械洗浄の場合は、水温・水圧・ノズル詰まりなどを定期的にチェックして、すすぎ残しがないように注意してください。

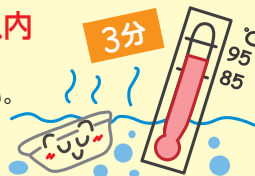


●熱湯消毒は85～95℃で3分以内

ご注意

熱湯消毒は85～95℃かつ3分以内で処理してください。長時間の熱湯処理は材質の劣化を招く原因になります。

※鍋の火を止め、沸騰がおさまったことを確認してから食器を入れて消毒してください。



●漂白

ご注意

通常の洗浄で落ちにくい汚れが生じた場合は、漂白剤で漂白処理を行うようにしてください。説明書をよく読み、濃度や浸漬時間に注意して使用し、漂白後は、すすぎを十分に行ってください。