



- なるべく同じ形状の食器をまとめてラッキング
- 汚れのひどいものは、手洗いによる前処理を
- 専用洗剤を使う
- 処理液温について、機器の定期検査を
- 食器に衝撃を与えないようにする

- 消毒温度・時間に注意し、急冷しない
- インディケーターと庫内の温度の誤差に注意
- サーモスタットの作動状態・位置に注意
- ボイラー、配管の湯あか、水管に注意

## 消毒保管庫

### すすぎ



- ・洗う温度より高めのきれいな水で十分にすすぎます。
- ・仕上げに布巾などは使用しない方が清潔です。

### 消毒



熱湯消毒の場合、煮沸消毒槽の蓋はしないでください。また、長時間の煮沸はしないでください。

### 乾燥



- ・滅菌のためにも乾燥は十分に行ってください。
- ・水きれを工夫した収納をすれば、消毒による蓄熱放熱だけでも十分に乾燥します。
- ・乾燥目安：85℃～90℃以下で30分間を目安としてください。

### 保管



## 漂白

漂白 + 洗浄  
のW効果!

プラスチック製食器の漂白に  
当社では、【ハイパワークリーン】を推奨します。

# ハイパワークリーン

業務用 酸素系漂白洗剤 無りん



ハイパワークリーン 16kg  
16kg ￥11,000

### 特徴

- 乳製品等のタンパク質やデンプン汚れの洗浄・漂白に素晴らしい効果を発揮します！
- 酸素の力で漂白・洗浄しますので、黄変がなく、食器の材質を傷める心配がありません。
- 漬け置きするだけで漂白・洗浄効果を発揮するので、洗にくい形状の土瓶やスプーンなどの洗浄も簡単になります。
- 無臭・無刺激性ですから快適にご使用いただけます。



① 40～80℃のお湯10ℓに対してハイパワークリーン100gを入れる。



② よくかき混ぜて完全に溶かす。

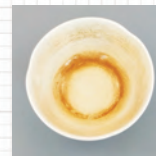


③ 食器類等を浸漬し、15～20分間放置します。



④ 流水ですすぎ、乾燥させる。

※但し、長時間の浸漬は避けてください。



漂白洗浄前

漂白効果!



漂白洗浄後