



食材への付着物は
多岐にわたります。

生野菜洗浄の重要性

野菜や果物に付着している、食中毒原因菌による感染を防ぎましょう

食材を扱う手指に ▶関連商品：P2438



弱酸性

無香料

食品添加物



① アルボース アルコール手指消毒剤
ハンドアルサワー NL

	ページコード	商品コード	価格
①1ℓ	4-0064-0101	1078140	¥2,500
②4ℓ	4-0064-0201	1078150	¥7,500

●一般細菌をはじめノンエンペロープウイルスに対しても不活性化効果があります。食品及び食品添加物に登録されている原料だけを使用しています。

野菜・果物用中性洗剤 ▶関連商品：P2422

中性



③ アルボース アルファイン
T-5 中性洗剤 1kg

	ページコード	商品コード	価格
	4-0064-0301	0162000	¥1,400

使用量(目安):水1ℓに対し0.3~0.4ml
●5倍濃縮タイプなので場所をとりません。
●野菜・果物・食器・調理用具の洗浄に。



④ アルボース アルファイン
T-5 5倍希釈容器

	ページコード	商品コード	価格
	4-0064-0401	0162100	¥900

野菜・果物用除菌剤 ▶関連商品：P2428

効果的な食材除菌で食中毒を防止。

アルカリ性

無香料

食品添加物



⑤ アルボース
漂白・除菌剤
キレーネ 4kg **軽減税率**

	ページコード	商品コード	価格
	4-0064-0501	4622300	¥3,400

次亜塩素酸ナトリウム(10%)
使用量(目安):マナ板・ふきん / 500倍希釈
排水溝・ゴミバケツ / 500倍希釈
野菜・果物 / 1,000倍希釈

中性

無香料



⑥ アルボース 野菜果物洗浄剤
アルベジ 20kg

	ページコード	商品コード	価格
	19148	4-0064-0601	2303650

使用量(目安):0.01%~0.1%の濃度でご使用ください。
●野菜・果物の洗浄に特化した製品です。
●低泡性なので、機械洗浄にもおすすめです。
●食品衛生法の規格に準拠しています。
※食品添加物ではありません。



野菜や果物を加熱せず提供する際は、流水と中性洗剤で十分洗浄し、すすぎ洗いをします。必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムの200ppmの溶液に5分間の殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いをしましょう。

※大量調理施設衛生管理マニュアルより抜粋