

食中毒予防 調理者による食品の汚染を防ぎ、集団食中毒からお店を守りましょう。

Check! 洗剤や薬剤は適切に管理しましょう。

厨房で使用する洗剤や薬剤は保管・管理が不十分だと誤使用・誤飲の危険があります。
小分けする場合は専用の容器に入れ、内容物の表記が不鮮明なものは表記し直し、定位置に保管しましょう。



弱酸性

食品添加物

① アルボース アルコール製剤 ウイルスマッシュ 4ℓ缶

軽減
税率

ページコード	商品コード	価格
1-0063-0101	1078130	¥5,630

●ノンエンペロプウイルスにも効果のある
アルコール除菌剤です。
※専用スプレー容器付き

▶ 関連商品:P2444~P2446



アルカリ性

② アルボース アルカリ除菌洗剤 4kg 缶

ページコード	商品コード	価格
1-0063-0201	1524960	¥6,500

無リン
使用量(目安):軽い汚れ:300倍希釈
ひどい汚れ:50~100倍希釈
こびり付いた油污れ:原液~10倍希釈
●こびり付いた油污れを落とし、ノンエンペロプウイルスも除去できます。調理器具・機器をはじめ床、カート、テーブル等に使用できます。

▶ 関連商品:P2451



弱アルカリ性

③ アルボース 食品工業用除菌洗剤 A-800 4kg 缶

ページコード	商品コード	価格
1-0063-0301	4622210	¥7,600

無リン
使用量(目安):調理台、ショーケース/300倍希釈
床、カート/400倍希釈
機器/500倍希釈
防カビ、防臭/300~500倍希釈
スポンジ、タワシ/100倍希釈

▶ 関連商品:P2443



中性

アルボース 除菌洗剤 サニタイザー C

	ページコード	商品コード	価格
④ 4kg (淡黄色)	1-0063-0401	2909310	¥7,100
⑤ 20kg (ピンク)	1-0063-0501	2909410	¥26,000

使用量(目安):調理用具・機器、床、カート、ショーケースなど/
300倍希釈
スポンジ、タワシ、履物洗い槽/100倍希釈
※④・⑤の成分は全く同じですが識別しやすいように着色してあります。

▶ 関連商品:P2447

次亜塩酸ナトリウム配合で、洗浄と除菌が一度に行えます。



アルカリ性

無香料

⑥ 食品工業用泡除菌・洗剤 フォーミッシュ

	ページコード	商品コード	価格
4kg	1-0063-0601	4702600	¥4,000
20kg	1-0063-0602	4702700	¥15,000

次亜塩素酸ナトリウム(塩素系)、界面活性剤、
ケイ酸塩、水酸化K
用途:スライサーなどの食品加工機器、
床などの除菌・洗浄
使用量(目安):10~30倍希釈
※アルボースフォーマー(泡洗浄器)と一緒にご使用ください。

⑦ アルボースフォーマー S

	ページコード	商品コード	価格
	1-0063-0701	4702800	¥20,000

外寸:380×145×H215 容量:1.25ℓ

▶ 関連商品:P2451



食器洗浄機の洗浄温度、 すすぎ温度

アメリカでは、食器洗浄機の能力に関する規格が定められていますが温度も重要な対象です。日本ではこのような規格は現在定められていませんが、洗浄温度は60~70℃、すすぎ温度は80~90℃を基本にしてください。これらは単に洗浄効果を上げるためだけでなく、除菌や乾燥効果、さらに安全性も考えられて設定されています。

※日本食品洗浄衛生協会HPより抜粋

