



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:P2458



手指消毒
手

弱酸性

無香料

食品添加物

① ②

アルボース アルコール手指消毒剤
ハンドアルコールNL

ページコード 商品コード 価格

①1ℓ 1-0064-0101 1078140 ¥2,400
②4ℓ 1-0064-0201 1078150 ¥7,000

●一般細菌をはじめノンエンベ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:P2442



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
1-0064-0301 0162000 ¥1,150

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
1-0064-0401 0162100 ¥800

野菜・果物用除菌剤 ▶関連商品:P2448

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-ネ 4kg

軽減
税率

ページコード 商品コード 価格
1-0064-0501 4622300 ¥2,750

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



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