

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-63	株式会社クイックパック	0564-59-3525

**63 HACCP** ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

HACCP

**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 4kg**   
 軽減税率  
 ページコード 商品コード 価格  
 6-0063-0101 1078130 ¥6,000  
 ●ノンエンペロー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:P2470~P2473**



**アルカリ性**  
**② アルボース アルカリ除菌洗浄剤 4kg**   
 ページコード 商品コード 価格  
 6-0063-0201 1524960 ¥6,800  
 無リン  
 使用量(目安):軽い汚れ:300倍希釈  
 ひじき汚れ:50~100倍希釈  
 こびりついた油汚れ:原液~10倍希釈  
 ●こびりついた油汚れを落とし、ノンエンペロープウイルスも除去できます。調理器具・機器をはじめ、カート、テーブル等に使用できます。  
**▶関連商品:P2477**



**弱アルカリ性**  
**③ アルボース 食品工業用除菌洗浄剤 A-800 4kg**   
 ページコード 商品コード 価格  
 6-0063-0301 4622210 ¥8,600  
 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:P2469**



**中性**  
**アルボース 除菌洗浄剤 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)** 6-0063-0401 2909320 ¥7,300  
**⑤ 20kg (ピンク)** 6-0063-0501 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、服物洗い槽/100倍希釈  
 ※④・⑤の成分は全く同じですが濃縮しやすいように着色してあります。  
**▶関連商品:P2473・P2474**

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・洗浄剤 フォーミッシュ**   
 ページコード 商品コード 価格  
 4kg 6-0063-0601 4702600 ¥4,300  
 20kg 6-0063-0602 4702700 ¥16,500   
 次亜塩酸ナトリウム(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(泡洗浄剤)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  
 6-0063-0701 4702800 ¥27,000  
 外寸:380×145×H215 容量:1.25L  
**▶関連商品:P2477**

**Check!** 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

●このカタログに掲載されている価格は、2026年6月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。