

Catalogue No.
20540-64

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

64



食材への付着物は
多岐にわたります。

HACCP

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
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
① 1g	1-0064-0101 1078140	¥2,400
② 4g	1-0064-0201 1078150	¥7,000

●一般細菌をはじめノンエンペロ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

●5倍濃縮タイプなので場所をとません。
●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

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、すすぎ洗いをお願いします。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