

Catalogue No.

20579-65

65

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。



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 ㊦

ページコード 商品コード 価格
2-0065-0101 1078130 ¥5,800
●ノンエンペロー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:P2408~P2411



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
2-0065-0201 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
こびり付いた油汚れ:原液~10倍希釈
●こびり付いた油汚れを落とし、ノンエンペローウイルスも除
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:P2415



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
2-0065-0301 4622210 ¥7,800

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:P2407



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) 2-0065-0401 2909310 ¥7,300
(5) 20kg (ピンク) 2-0065-0501 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:P2411~P2412

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 2-0065-0601 4702600 ¥4,300
20kg 2-0065-0602 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と一緒に使用ください。

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
2-0065-0701 4702800 ¥20,000
外寸:380×145×H215 容量:1.25L

▶関連商品:P2415



食器洗浄機の洗浄温度、
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

