

Catalogue No.

20579-66

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

66

HACCP

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:P2422



① アルボース アルコール手指消毒剤
ハンドアルコール NL 1L

ページコード	商品コード	価格
① 1g	2-0066-0101	1078140 ¥2,400
② 4g	2-0066-0201	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:P2406



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
2-0066-0301	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
2-0066-0401	0162100	¥800

野菜・果物用除菌剤

▶関連商品:P2412

効果的な食材除菌で食中毒を防止。



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
2-0066-0501	4622300	¥2,800

次亜塩素酸ナトリウム(10%)
使用量(目安):マナ板・ふさん/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