

Catalogue No.

20604-70

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

70

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:P2444



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 3-0070-0101 1078140 ¥2,500
② 4g 3-0070-0201 1078150 ¥7,500

●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:P2428



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

3-0070-0301 0162000 ¥1,400
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

3-0070-0401 0162100 ¥900

野菜・果物用除菌剤 ▶関連商品:P2434

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

3-0070-0501 4622300 ¥3,400
次亜塩素酸ナトリウム(10%)
使用量(目安):まな板・ふせん/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