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。

漂白・除菌

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 4ℓ 外1 軽減税率

ページコード	商品コード	価格
6-0063-0101	1078130	¥7,300

●ノンエンベ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

環境除菌

アルカリ性

②アルボース アルカリ除菌洗浄剤 4kg 外1

ページコード	商品コード	価格
6-0063-0201	1524960	¥8,200

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
●こびりついた油汚れを落とし、ノンエンベロープ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：P2477

環境除菌

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 外1

ページコード	商品コード	価格
6-0063-0301	4622210	¥10,500

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

環境除菌

中　性

アルボース 除菌洗浄剤 サニタイザーC 外7

	ページコード	商品コード	価格
④ 4kg（淡黄色）	6-0063-0401	2909320	¥8,800
⑤ 20kg（ピンク）	6-0063-0501	2909410	¥31,000 直A

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、履物洗い漕／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：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。

環境除菌　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 外1

	ページコード	商品コード	価格
4kg	6-0063-0601	4702600	¥5,100
20kg	6-0063-0602	4702700	¥19,700 直A

次亜塩素酸ナトリウム（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（泡洗浄器）と一緒にご使用ください。

⑦アルボースフォーマー S 不4 直A

ページコード	商品コード	価格
6-0063-0701	4702800	¥32,000

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