

Catalogue No.  
20692-63

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

63 HACCP

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。

**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。



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 71  
軽減税率  
ページコード 商品コード 価格  
6-0063-0101 1078130 ¥6,000  
●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:P2470~P2473



アルカリ性  
②アルボース  
アルカリ除菌洗剤 4kg 71  
ページコード 商品コード 価格  
6-0063-0201 1524960 ¥6,800  
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・機器をばいじ床、カート、テーブル等  
に使用できます。  
▶関連商品:P2477



弱アルカリ性  
③アルボース  
食品工業用除菌洗剤  
A-800 4kg 71  
ページコード 商品コード 価格  
6-0063-0301 4622210 ¥8,600  
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



中性  
アルボース 除菌洗剤  
サニタイザー C 71  
ページコード 商品コード 価格  
④ 4kg (淡黄色) 6-0063-0401 2909320 ¥7,300  
⑤ 20kg (ピンク) 6-0063-0501 2909410 ¥26,000 画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: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。



アルカリ性  
無香料  
⑥食品工業用泡除菌・洗剤  
フォーミッシュ 71  
ページコード 商品コード 価格  
4kg 6-0063-0601 4702600 ¥4,300  
20kg 6-0063-0602 4702700 ¥16,500 画A  
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(泡洗剤)と一緒にご使用ください。  
⑦アルボースフォーマー S 71 画A  
ページコード 商品コード 価格  
6-0063-0701 4702800 ¥27,000  
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

