



# 食品衛生洗浄マニュアル



アルタンノロエース

●アルタンノロエース(アルタンノロエース77も同様)は柿渋配合の製剤です。他のエタノール製剤とは違い、使い方には注意すべき点がありますので製品裏の注意点を必ずよく読んでからお使いください。

## 手洗い 適時

手洗い



ハンドソープを手につける



手首までよく洗う



指の間もしっかり洗う



つめの間はハンドブラシで洗う



流水でよく洗う



ペーパー、エアタオルなどでよく水分を取る



ナチュラルハニークリームで保護する

## 調理器具類 作業前 作業中・後

調理器具類



アルタンノロエースを噴霧して除菌



油汚れがひどい時は中性洗剤で洗浄



流水でよくすすぎ水分を取って

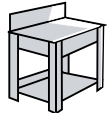


きれいなダスターで拭き取り良く乾燥させて保管

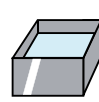
★鉄製の器具・機械に使用するときには、噴霧5分後に水で洗い流してください。放置すると黒く変色し、黒錆を発生します。(柿渋タンニンの性質)

## 作業台 作業前 作業後

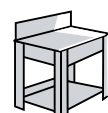
作業台



アルタンノロエースを噴霧して除菌



中性洗剤でたたく絞ったダスターでふき掃除



水洗いして乾燥

## まな板 作業前 作業中 作業後

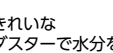
まな板



シンクのジア300倍液に漬けているまな板をとる



流水でよくすすぐ



きれいなダスターで水分を取り



アルタンノロエースで除菌



食品が変わる度

中性洗剤で洗浄



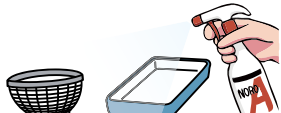
流水でよくすすぐ



シンク内のジア300倍液につけ込み、一晚漂白

## ザル・バット 作業前 作業中 作業後

ザル・バット



アルタンノロエースを噴霧して除菌



中性洗剤でしっかり洗う



流水でよくすすぐ



作業終了後は回転釜で煮沸し、乾燥

## カウンタークロス 作業後

カウンタークロス



流水でよくすすぐ



かたく絞る



アルタンジア300倍希釈液に絞ったふきんを漬け込む



30分以上



流水でよくすすぐ



よく乾燥する

## 店舗施設内 適時

店舗施設内



冷蔵庫の取っ手



ドアノブ



手すり等



ダスターにスプレー

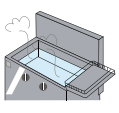


テーブル・椅子

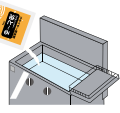
★本製品のふき取りに使用したダスター等は、なるべく早めに洗浄、漂白してください。放置すると着色が落ちにくくなります。

## フライヤー 作業後 トイレ

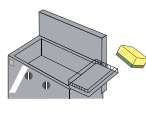
フライヤー



油を落としたフライヤーに水を入れ沸騰させる



油と〜るを入れ煮沸洗浄



洗剤を抜きスポンジ等で軽く洗ってすすぐ

トイレ



施設内のトイレや手すりドアノブ等、多数の人が利用する場所にアルタンノロエースで除菌する