



# 食品衛生洗浄マニュアル



※OS-1Nは酸性ですので、アルタンジア(次亜塩素酸ナトリウム)と直接接触させないように注意してください。 ※アルタンアルコールスプレーボトルに入れて使います

## 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



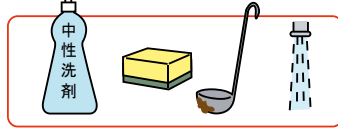
ナチュラルハニークリーム  
で保護する

### 調理器具類

#### 作業前

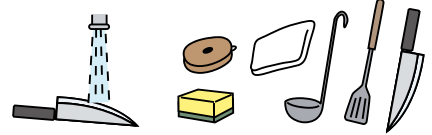


OS-1Nを噴霧して除菌



油污れがひどい時は中性洗剤で洗浄

#### 作業中・後



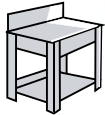
流水でよくすすぎ水分を取って

きれいなダスターで拭き取り  
良く乾燥させて保管

※ステンレス以外の金属製品に触れたまま放置するとサビの原因となる場合がありますので洗い流してください。

### 作業台

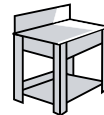
#### 作業前



OS-1Nを噴霧して除菌



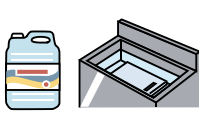
中性洗剤でかたく絞ったダスターでふき掃除



水洗いして乾燥

### まな板

#### 作業前



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



OS-1Nで除菌

#### 作業中

食品が  
変わる度



中性洗剤で洗浄



流水でよくすすぐ

#### 作業後



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



OS-1Nを噴霧して除菌



中性洗剤でしっかり洗う

#### 作業中



流水でよくすすぐ

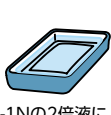


作業終了後は回転釜で煮沸し、乾燥

#### 作業後

### カウンタークロス ふきん

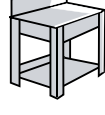
#### 作業中(繰り返し)



OS-1Nの2倍液に  
清潔なカウンタークロスを漬けておく



軽く絞ってから調理台や冷蔵庫ドア等を拭く



拭き終わったら  
流水で汚れをよく落としかたく絞る



OS-1Nの2倍液に漬けて  
繰り返し使用する



### カウンタークロス ふきんⅡ

#### 作業後



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  
30分以上



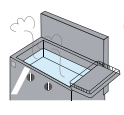
流水でよくすすぐ



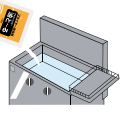
よく乾燥する

### フライヤー

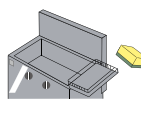
#### 作業後



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 ドアノブ

#### 適時



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