



HOSHIZAKI

酸性水による食品洗淨 マニュアル

*** 内臓肉・卵 編**

①モツの洗浄

加工室

下処理室

作業頻度

そのつど

使用機器



ROX



WOX

pH5.0以下
有効塩素濃度10~60ppm

同様の洗浄ができる食品



生モツ

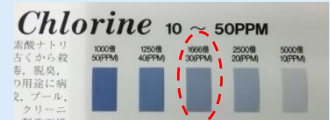


ゆでモツ
(小腸)



ゆでモツ
(大腸)

使用ツール



付属の試験紙で有効塩素濃度30ppm以上を確認

作業手順



1
酸性水を注水しながらもみ洗
いする。



2
水道水で軽くすすぐ。



HOSHIZAKI

©Copyright 2014 CxS Corporation. ALL RIGHTS RESERVED

注意事項

- 酸性水で洗浄しても肉内部に入り込んだ細菌は殺菌できません。
- 酸性水で殺菌しても生食はできません。

②はちのす(トリッパ)の洗浄

加工室 野菜下処理室

作業頻度 そのつど

使用機器

同様の洗浄ができる食品



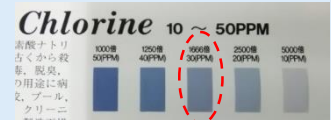
ROX



WOX

pH5.0以下
有効塩素濃度10~60ppm

使用ツール



付属の試験紙で有効塩素濃度30ppm以上を確認

作業手順



1

酸性水に漬け込み注水しながらよくもみ洗いをする。

《酸性水洗浄と水道水洗浄の違い》



上段: 水道水洗浄
下段: 酸性水洗浄
汚れの落ち具合で水の濁り方に大きな差がでます。

注意事項



HOSHIZAKI

③卵の洗浄

加工室 野菜下処理室

作業頻度 そのつど

使用機器



ROX

PH2.7以下

有効塩素濃度10~60ppm



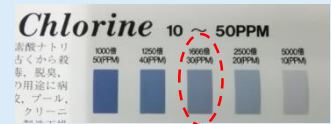
WOX

PH2.7~5.0

有効塩素濃度10~60ppm

同様の洗浄ができる食品

使用ツール



付属の試験紙で有効塩素濃度30ppm以上を確認

作業手順



1
殻に汚れがある場合は水道水でよく洗い落とし、酸性水で殺菌する。

注意事項



HOSHIZAKI