



**HOSHIZAKI**

# 酸性水による食品洗淨 マニュアル

**\* 鮮魚貝類 編**

# 酸性水による鮮魚の洗浄効果（魚体表面） （一般細菌、社内拭取り検査による）

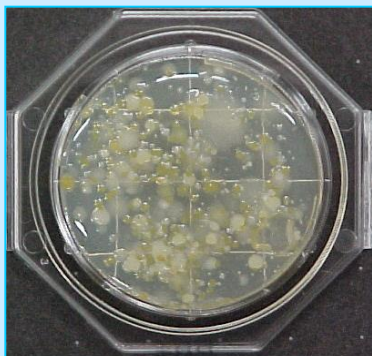
（酸性水 流水15秒すすぎ洗い）

アジ（一本もの）  
（国産、刺身用）

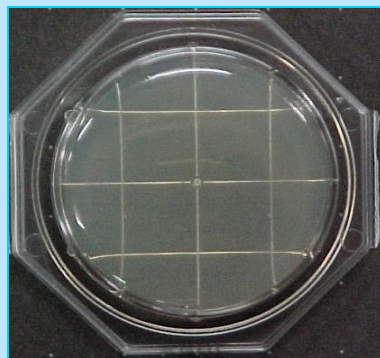
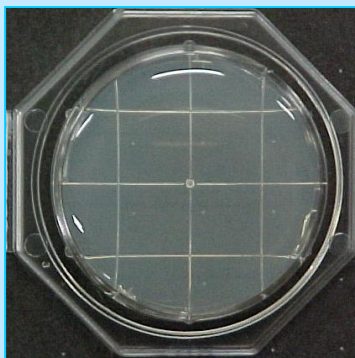
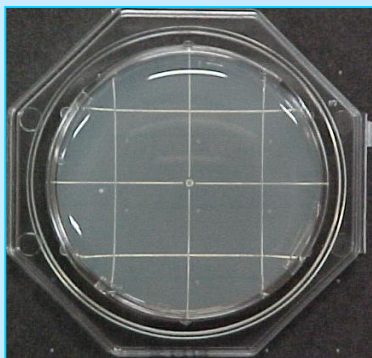
蒸タコ  
（西アフリカ産、  
刺身用）

生イカ  
（国産、刺身用）

水道水洗浄



酸性水洗浄



※ 食中毒菌がいなくても雑菌がついていると鮮度低下、風味の劣化、悪臭の発生が起こります。  
酸性水による洗浄は鮮度の低下を招く細菌数を減らすことで鮮度を保持する効果があります。

※ 酸性水は水が接触した部分にのみ殺菌効果があります。  
内部に入り込んだ細菌には水が触れることができないため殺菌できません。

# ①生魚の洗浄

加工室

下処理室

作業頻度

そのつど

## 使用機器



ROX

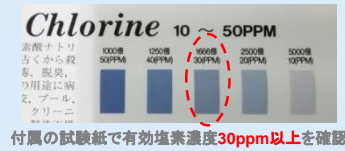


WOX

pH5.0以下  
有効塩素濃度10~60ppm

## 同様の洗浄ができる食品

## 使用ツール



## 作業手順



酸性水でまんべんなく下洗いをする。



頭を落としてウロコを引き、腸を抜き酸性水で全体をよく洗う。



水道水で軽くすすぐ。



トレイに並べて水を切る。



切り身を酸性水で洗う。皮側を中心に軽く洗う。



水道水ですすぎ切る。



HOSHIZAKI

©Copyright 2014 CxS Corporation. ALL RIGHTS RESERVED.

### 注意事項

- おろした魚の洗いすぎにご注意下さい。白く変色することがあります。
- 魚体の細菌は体表、エラ、内臓に多く存在します。その細菌を減らすことが重要です。
- 酸性水は寄生虫や内臓の中や身肉内の細菌やウイルスには効果がありません。
- ヒスタミン、貝毒等の化学物質を分解することはできません。
- 赤貝等は変色する場合があります。

## ②切り身の洗浄

加工室

下処理室

作業頻度

そのつど

使用機器



ROX



WOX

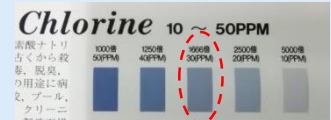
pH5.0以下  
有効塩素濃度10~60ppm

同様の洗浄ができる食品



サク取りの魚

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  
冷凍(冷蔵)状態のまま  
酸性水で10~15秒洗浄する。



2  
水道水ですすぐ。

### 注意事項

●おろした魚の洗いすぎにご注意下さい。白く変色することがあります。



HOSHIZAKI

### ③生イカの洗浄

加工室

下処理室

作業頻度

そのつど

使用機器



ROX

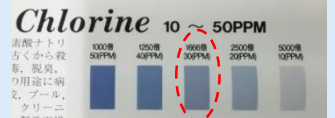


WOX

pH5.0以下  
有効塩素濃度10~60ppm

同様の洗浄ができる食品

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



酸性水に浸漬して下洗いのする。



酸性水をかけながら全体を擦り洗いをし2分浸漬する。



浸漬が終わったら再度酸性水で汚れを洗い流した後、水道水ですすぐ。



HOSHIZAKI

©Copyright 2014 CxS Corporation. ALL RIGHTS RESERVED

注意事項

# ④生エビの洗浄

加工室

下処理室

作業頻度

そのつど

使用機器



ROX

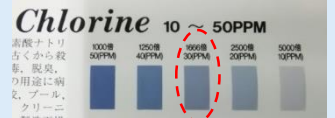


WOX

pH5.0以下  
有効塩素濃度10~60ppm

同様の洗浄ができる食品

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

十分量の酸性水に浸漬する。



2

酸性水を注水しながら攪拌してよく洗う。



3

汚れた水を捨てて酸性水で2度洗う。



4

2分浸漬した後水道水ですすぐ。

注意事項



HOSHIZAKI

# ⑤アサリむき身(冷凍)の洗浄

加工室

下処理室

作業頻度

そのつど

## 使用機器



ROX

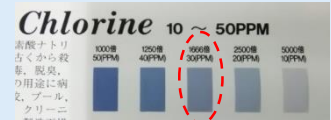


WOX

pH5.0以下  
有効塩素濃度10~60ppm

## 同様の洗浄ができる食品

## 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

冷凍のまま十分量の酸性水に浸漬する。



2

解け始めたら酸性水を注水しながら攪拌しよく洗う。



3

酸性水を入れ替え2分浸漬した後水道水ですすぐ。



HOSHIZAKI

©Copyright 2014 CxS Corporation. ALL RIGHTS RESERVED

## 注意事項

# ⑥エビむき身(冷凍)の洗浄

加工室

下処理室

作業頻度

そのつど

使用機器



ROX

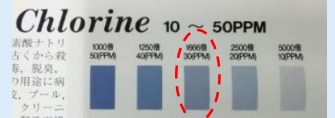


WOX

pH5.0以下  
有効塩素濃度10~60ppm

同様の洗浄ができる食品

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

冷凍のまま十分量の酸性水に浸漬する。



2

解け始めたら酸性水を注水しながら攪拌しよく揉み洗いをする。



3

酸性水を入れ替え再度揉み洗いをする。



4

酸性水を入れ替え2分浸漬した後水道水ですすぐ。

注意事項



HOSHIZAKI