



**HOSHIZAKI**

# 酸性水による食品洗淨 マニュアル

**\* 野菜果実 編**

# 厨房チェックポイント

福祉施設  
使用例

電解強酸性水



## ○ 厨房チェックポイント

### チェックポイント10項目

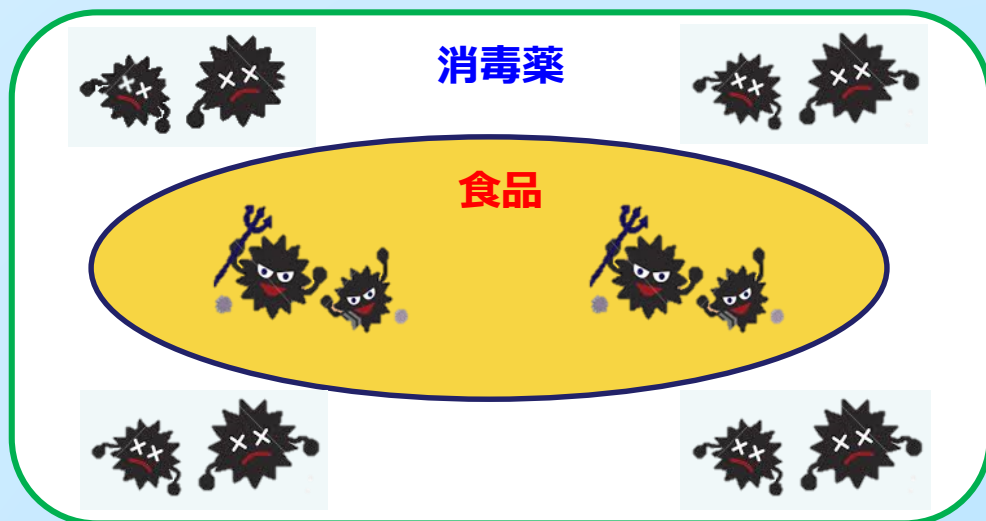
- ① 洗浄室の手指すすぎ
- ② 洗浄室の床 除菌・消臭
- ③ 生野菜・フルーツ殺菌
- ④ 器具洗浄・除菌
- ⑤ 衛生準備室の手指すすぎ
- ⑥ 衛生準備室の床 除菌・殺菌
- ⑦ 下駄箱消臭
- ⑧ トイレの消臭
- ⑨ トイレの手指すすぎ
- ⑩ 歯ブラシ除菌

# 酸性水による食品殺菌の留意点

酸性水は殺菌料として食品添加物に指定され、全ての食品の洗浄殺菌に使用することができます（使用添加物に表示する必要はありません）

## 消毒薬（液）による殺菌は 微生物に接触することによってのみ効果がある

消毒薬（液）は接触できる表面の微生物を殺菌できても内在する微生物は殺菌できないため、食品全体の殺菌をすることはできません。



殺菌処理の結果が期待通りにならない場合は以下の点に注意して下さい。

- ① 消毒薬（液）の殺菌力が不十分である ⇒ 薬品の種類、使用濃度の見直し
- ② 消毒薬（液）が微生物に十分に接触していない ⇒ オペレーションの見直し
- ③ 食品の内部が汚染されている ⇒ 生食不可、加熱調理用にする

調理機器、器具類の汚れの蓄積にご注意下さい。



HOSHIZAKI

スライサー



HOSHIZAKI

ミキサー刃



HOSHIZAKI

ミキサー刃



HOSHIZAKI

ピーラー

- ※ 殺菌せずに加工調理すると使用した器具が汚染され、2次汚染の原因になります。
- ※ 汚れの蓄積は同時に細菌の蓄積になります。使用後の洗浄除菌、また特に非加熱で提供する野菜・果実等を加工する場合は使用前にも洗浄除菌して下さい。

# ①キャベツの洗浄

加工室 野菜下処理室

作業頻度 そのつど

## 使用機器



ROX



WOX

pH5.0以下  
有効塩素濃度10~60ppm

## 同様の洗浄ができる食品



レタス

## 使用ツール

Chlorine 10 ~ 50PPM



付属の試験紙で有効塩素濃度30ppm以上を確認

## 作業手順



1 傷んだ外葉を外し、酸性水で洗浄後二つに割る。



2 十分量の酸性水に浸け、水が隙間に入るように押し洗う。



3 酸性水を注水しながら2分浸漬し、水道水ですすぐ。



4 千切りにし、酸性水を注水しながらたまに攪拌して3分浸漬する。



5 水道水で全体をすすぎ、十分に水分を切る。



HOSHIZAKI

©Copyright 2014 CxS Corporation. ALL RIGHTS RESERVED

### 注意事項

●千切りしたキャベツからは液汁がでます。その液汁が酸性水の有効塩素を分解してしまうので、千切りしたキャベツ全体が浸かるように十分量の酸性水を溜め、さらに注水しながら浸漬殺菌して下さい。

## ② トマトの洗浄

加工室 野菜下処理室

作業頻度 そのつど

### 使用機器



ROX



WOX

pH5.0以下  
有効塩素濃度10~60ppm

### 同様の洗浄ができる食品



パプリカ

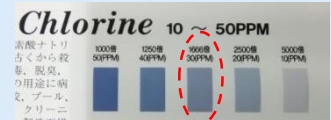


ピーマン



なす

### 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  
酸性水の中でヘタをこすり2分浸漬。



2  
水道水で軽くすすぐ。



HOSHIZAKI

©Copyright 2014 CxS Corporation. ALL RIGHTS RESERVED

### 注意事項

- ヘタの部分は菌が多いので出来るだけ取るか、よく洗って下さい。

# ③キュウリの洗浄

加工室 野菜下処理室

作業頻度 そのつど

## 使用機器



ROX

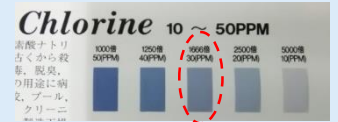


WOX

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ける。



2 酸性水の中でよくこすり洗い、2分以上浸漬する。



3 水道水ですすぐ。



HOSHIZAKI

©Copyright 2014 CxS Corporation. ALL RIGHTS RESERVED

### 注意事項

- キュウリはイボの中に細菌が多く潜んでいます。酸性水の中で十分にこすり洗いをして下さい。殺菌後に皮むき、加工して下さい。

# ④タマネギの洗浄

加工室 野菜下処理室

作業頻度 そのつど

## 使用機器



RDX

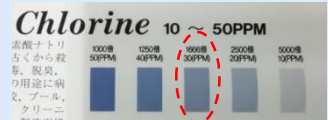


WOX

pH5.0以下  
有効塩素濃度10~60ppm

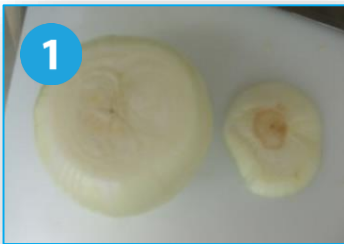
## 仕上がり基準

## 使用ツール



付属の試験紙で有効塩素濃度30ppm以上を確認

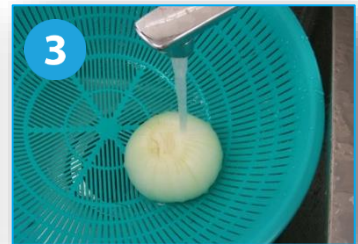
## 作業手順



1 皮を剥き、芯の部分が残らないように切り落とす。



2 酸性水を注水しながら3分以上浸漬。



3 水道水で軽くすすぐ。



HOSHIZAKI

©Copyright 2014 CxS Corporation. ALL RIGHTS RESERVED

### 注意事項

●タマネギは非常に多くの液汁が出ます。その液汁が酸性水の有効塩素を分解してしまいます。スライスしてからの殺菌は困難ですので、スライス前に殺菌して下さい。スライスしたタマネギを酸性水に浸けると変色(ピンク色)する場合があります。

# ⑤長ネギの洗浄

加工室 野菜下処理室

作業頻度 そのつど

## 使用機器



ROX

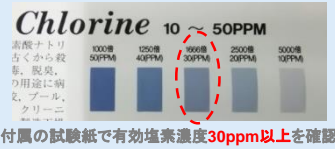


WOX

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



1 酸性水でする。



2 頭と根を切り落とす。



3 酸性水の中でこすり洗いをし、2分浸漬する。



4 水道水で軽くすすぎカットする。



HOSHIZAKI

©Copyright 2014 CxS Corporation. ALL RIGHTS RESERVED

### 注意事項

●殺菌前に切り込みをすると内部が細菌により汚染されてしまい加熱でしか殺菌できなくなってしまう。



## ⑥みず菜の洗浄

加工室 野菜下処理室

作業頻度 そのつど

使用機器



ROX

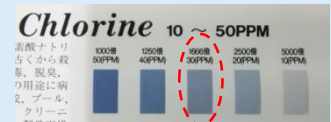


WOX

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 水道水で汚れをよく洗い流す。



2 酸性水の中で株元の部分を押し洗いして、2分浸漬する。



3 水道水で軽くすすぐ。

### 注意事項

- 押し洗いするときは特に根の部分十分に洗って下さい。



HOSHIZAKI

# ⑦大根の洗浄

加工室 野菜下処理室

作業頻度 そのつど

## 使用機器



ROX



WOX

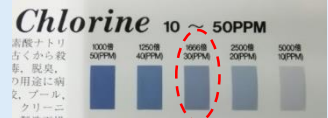
pH5.0以下  
有効塩素濃度10~60ppm

## 同様の洗浄ができる食品



にんじん

## 使用ツール

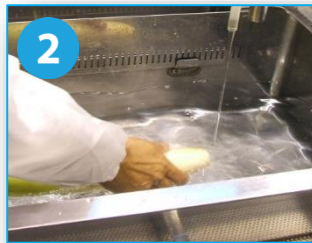


付属の試験紙で有効塩素濃度30ppm以上を確認

## 作業手順



1 電解水で洗浄後、上下を切り落とす。



2 酸性水の中でこすり洗いをし、2分浸漬する。



3 水道水で軽くすすぎ皮を剥ぐ。



HOSHIZAKI

©Copyright 2014 CxS Corporation. ALL RIGHTS RESERVED

### 注意事項

●殺菌前に皮を剥くと細菌が内部まで入り込み、加熱でしか殺菌できなくなってしまう。

# ⑧長芋の洗浄

加工室 野菜下処理室

作業頻度 そのつど

使用機器



ROX

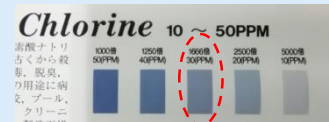


WOX

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



水道水でおが屑を洗い流す。



酸性水の中をよくこすり洗いをする。



酸性水を注水しながら3分浸漬する。



水道水で軽くすすいでから皮を剥ぐ。

### 注意事項

●殺菌前に皮を剥くと細菌が内部まで入り込み、加熱でしか殺菌ができなくなってしまう。



HOSHIZAKI

# ⑨パイナップルの洗浄

加工室 野菜下処理室

作業頻度 そのつど

## 使用機器



RDX

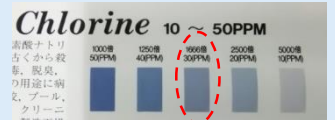


WOX

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 電解水で洗浄後、頭と下部を切り落とす。



2 十分量の酸性水に浸漬しながら専用タワシで全体をよくこすり洗いをする。



3 酸性水を注水しながら3分浸漬する。



4 水道水で軽くすすいでカットする。

## 注意事項



HOSHIZAKI

# ⑩キウイフルーツの洗浄

加工室 野菜下処理室

作業頻度 そのつど

## 使用機器



ROX



WOX

pH5.0以下  
有効塩素濃度10~60ppm

## 同様の洗浄ができる食品



メロン

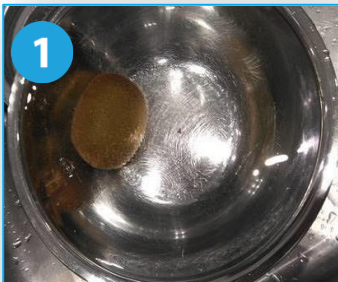
## 使用ツール

Chlorine 10 ~ 50PPM

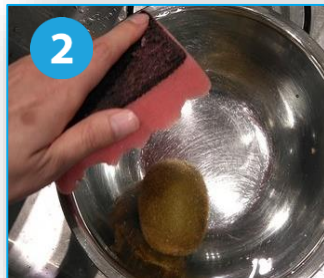


付属の試験紙で有効塩素濃度30ppm以上を確認

## 作業手順



1 十分な量の酸性水に浸漬する。



2 酸性水の中で専用のスポンジ等を用いて全体を丁寧にこすり洗いし、3分浸漬する。



3 水道水で軽くすすいで皮を剥き、カットする。



HOSHIZAKI

©Copyright 2014 CxS Corporation. ALL RIGHTS RESERVED

## 注意事項

# ⑪ オレンジの洗浄

加工室 野菜下処理室

作業頻度 そのつど

## 使用機器



ROX



WOX

pH5.0以下  
有効塩素濃度10~60ppm

## 同様の洗浄ができる食品



みかん

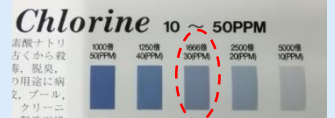


レモン



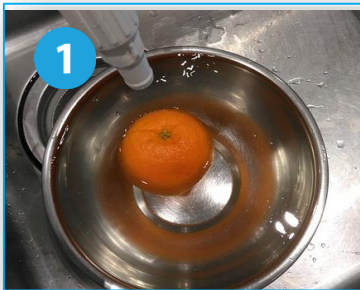
りんご

## 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



十分な量の酸性水に浸漬する。



酸性水の中で専用のスポンジ等を用いて全体をていねいにこすり洗いし2分浸漬する。



水道水で軽くすすいで皮をむき、カットする。



HOSHIZAKI

©Copyright 2014 CxS Corporation. ALL RIGHTS RESERVED

### 注意事項

- 特にヘタの部分はよくこすり洗いをする。

# ⑫いちごの洗浄

加工室 野菜下処理室

作業頻度 そのつど

## 使用機器



ROX

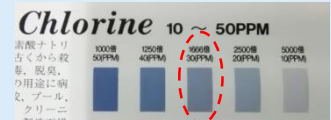


WOX

pH5.0以下  
有効塩素濃度10~60ppm

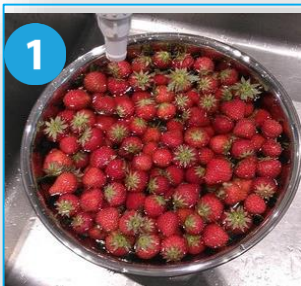
## 同様の洗浄ができる食品

## 使用ツール

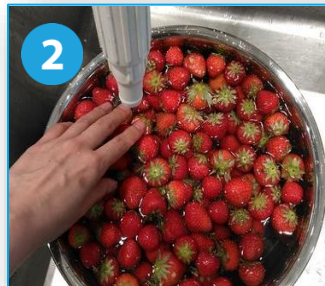


付属の試験紙で有効塩素濃度30ppm以上を確認

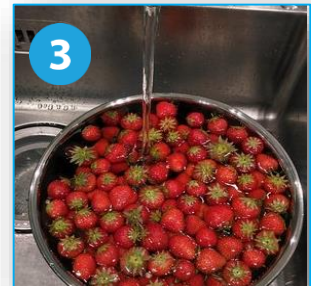
## 作業手順



1 十分な量の酸性水に浸漬する。



2 静かに攪拌して2分浸漬する。



3 水道水で軽くすすいでカット、提供する。



HOSHIZAKI

©Copyright 2014 CxS Corporation. ALL RIGHTS RESERVED

### 注意事項

- イチゴの表面は構造が複雑であり、また擦り洗いをするのができないため、酸性水が十分に接することができず、殺菌しにくい食品です。殺菌後に保存する場合は水けをよく拭き取り、冷蔵保存して下さい。
- ヘタの部分は菌が多いのでできるだけ取るか、よく洗って下さい。

# ⑬ももの洗浄

加工室 野菜下処理室

作業頻度 そのつど

## 使用機器



ROX



WOX

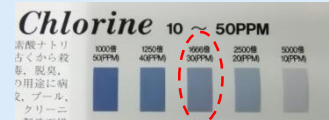
pH5.0以下  
有効塩素濃度10~60ppm

## 同様の洗浄ができる食品



ぶどう

## 使用ツール



付属の試験紙で有効塩素濃度30ppm以上を確認

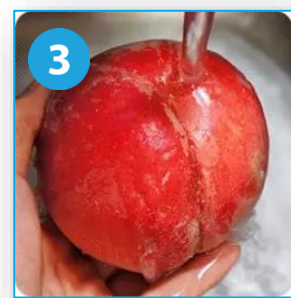
## 作業手順



十分な量の酸性水に浸漬する。



酸性水がまんべんなく表面に触れるように優しく擦り洗いしてから2分浸漬する。



水道水で軽くすすいでカット、提供する。



HOSHIZAKI

©Copyright 2014 CxS Corporation. ALL RIGHTS RESERVED

### 注意事項

- 殺菌後に保存する場合は水けをよく拭き取る。
- 表面の撥水性が高いため、酸性水が接触できるよう表面に酸性水を馴染ませながら優しく擦り洗いして浸漬してください。