



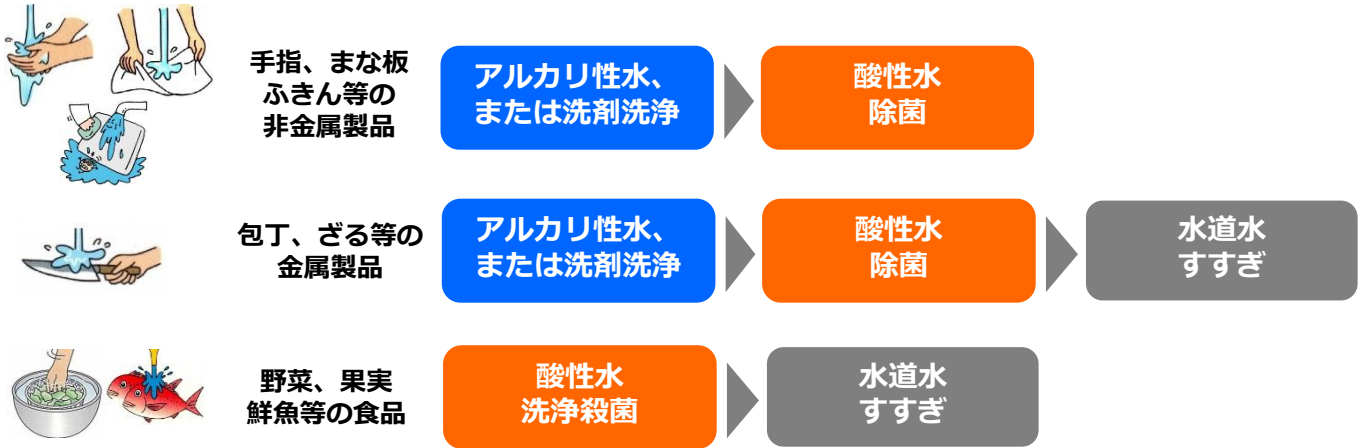
**HOSHIZAKI**

# 電解水による 洗浄マニュアル

**\* 器具・厨房 編**

# 電解水使用上の注意

## <電解水洗浄の基本>



- ※ 泥やヌメリ等で汚れがひどい場合は酸性水の使用前に水道水で汚れを落として下さい。
- ※ 食品の洗浄殺菌方法は食品の種類や形状によって異なります。食品殺菌マニュアルをご参照下さい。

## 電解水使用上の注意

1. 一日のご使用前に付属の試験紙で**有効塩素濃度30ppm以上**を確認して下さい。
2. 汚れの中の細菌やウイルスに対して酸性水は効果がありません。アルカリ性水または洗剤による事前洗浄をお願いします。
3. 一度使用した酸性水は効果が低下するため、繰り返し使用はできません。酸性水を入れ替えるか注水しながらご使用下さい。
4. 金属に酸性水が付いた場合は水道水で流すか、水拭きをして下さい。そのまま放置すると錆が発生します。また、アルミ製品はアルカリ性水で変色する場合があります。
5. 酸性水を開放状態で溜め置きすると効果が急速に低下します。2時間以内にご使用下さい。溜め置く場合は遮光密閉で3日間効果が持続します。
6. 酸性水により色柄物の変色、退色の可能性があります。
7. 酸性水と他の薬剤との混用はお止め下さい。ガスの発生、効力の消失の可能性があります。
8. アルカリ性水の脱脂作用や酸性水の塩素に対する過敏で手荒れが起こる場合があります。その場合は一旦使用を中止し最寄りのホシザキ営業所にご連絡下さい。
9. 本機から生成される電解水は調理飲用ではありません。

# ①まな板の洗浄・除菌

加工室

全加工室

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

## 仕上がり基準

- 1 スメリが無いこと

## 使用ツール



ゴム手袋



ブラシ

## 作業手順



1  
アルカリ性水で10~15秒包丁傷の目に沿って十分にブラッシングする。  
もしくは洗剤洗浄をする。



2  
酸性水で10~15秒包丁傷の目に沿ってブラッシングする。



HOSHIZAKI

©Copyright 2014 CxS Corporation. ALL RIGHTS RESERVED

## 注意事項

- 電解水による洗浄除菌後、まな板保管庫等の金属製の容器やラックに保管する場合は保管前に必ず水道水ですすいでください。酸性水の水滴により錆が発生する場合があります。

## ②包丁の洗浄

加工室

全加工室

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

### 仕上がり基準

- 1 スメリが無いこと
- 2 食品残渣が無いこと

### 使用ツール



ゴム手袋



スポンジ

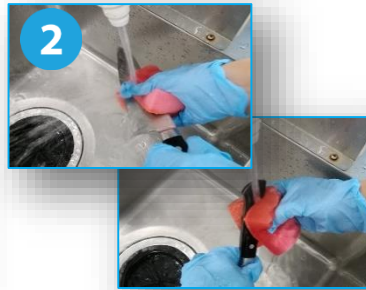


乾いた清潔な  
タオル

### 作業手順



1 アルカリ性水で10~15秒スポンジ等でこすり洗いをする。もしくは洗剤洗浄をする。



2 酸性水で10~15秒スポンジ等でこすり洗いをする。



3 水道水ですすぐ。



4 布巾等で水分を拭き取る。



HOSHIZAKI

©Copyright 2014 CxS Corporation. ALL RIGHTS RESERVED

### 注意事項

- 包丁は柄の部分に汚れが溜まりやすく、二次汚染の原因になります。
- 刃の錆、特に同の包丁は錆びやすいのでご注意ください。

# ③フキンの洗浄・除菌

加工室

全加工室

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

## 仕上がり基準

- 1 スメリが無いこと
- 2 食品残渣が無いこと

## 使用ツール



ゴム手袋



バケツ

## 作業手順

### 《作業中》



1

アルカリ性水で10~15秒洗浄  
もしくは洗剤洗浄にてする。



2

酸性水で10~15秒すすぐ。

### 《作業後》



1

アルカリ性水もしくは洗剤に漬けてため置きし、もみ洗いしてからよく絞る。



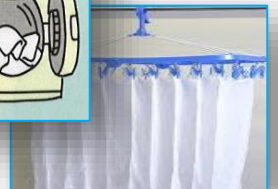
2

十分量の酸性水に10分以上浸漬し、よく絞る。



3

専用洗濯機で洗浄後、乾燥させる。



HOSHIZAKI

©Copyright 2014 CxS Corporation. ALL RIGHTS RESERVED

### 注意事項



## ④ 洗浄用具の洗浄・除菌

加工室

全加工室

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

仕上がり基準

- 1 スメリが無いこと
- 2 食品残渣が無いこと

使用ツール



ゴム手袋

作業手順

### 《スポンジ》



1

アルカリ性水で10~15秒揉み洗い、もしくは洗剤洗浄する。



2

酸性水で10~15秒揉み洗いする。

### 《たわし》



1

アルカリ性水で10~15秒すすぐ。もしくは洗剤洗浄する。



2

酸性水で10~15秒すすぐ。

### 注意事項

- たわし等金属部分がある場合、必ず水道水ですすいで下さい。
- 汚れの蓄積がある場合は、アルカリ性に水に浸けておくと汚れが溶けます。10~15分程度浸漬してから強めの水道水で洗い流し、その後で酸性水ですすいで下さい。特に汚れの蓄積がひどい場合はアルカリ性水に一晩浸漬してから同様に洗って下さい。



HOSHIZAKI



## ⑤調理器具の洗浄・除菌

加工室

全加工室

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

仕上がり基準

- 1 スメリが無いこと
- 2 食品残渣が無いこと

使用ツール

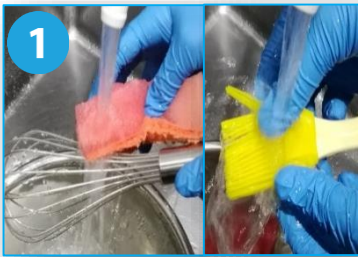


ゴム手袋

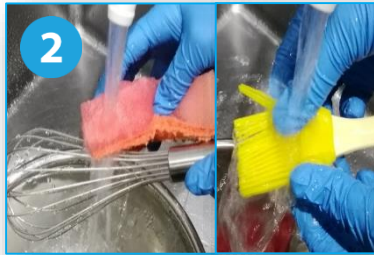


スポンジ

作業手順

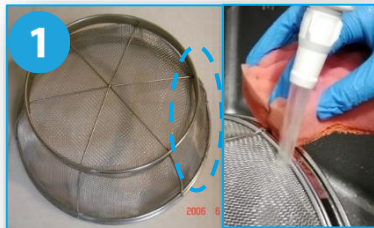


特に金属線の合わせ目、つけね、ハケのつけねをアルカリ性水で10~15秒洗浄する。



全体をまんべんなく酸性水で10~15秒揉み洗する。はけの場合は付け根を良く揉み洗する。

### 《ボール・ザルの場合》



アルカリ性水でよくブラッシングする。



酸性水でブラッシングする。

### 注意事項

- たわし等金属部分がある場合、必ず水道水ですすいで下さい。
- 汚れの蓄積がある場合は、アルカリ性に水に浸けておくと汚れが溶けます。10~15分程度浸漬してから強めの水道水で洗い流し、その後で酸性水ですすいで下さい。特に汚れの蓄積がひどい場合はアルカリ性水に一晩浸漬してから同様に洗って下さい。



HOSHIZAKI

## ⑥調理機器の洗浄

加工室

全加工室

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

仕上がり基準

- 1 ヌメリが無いこと
- 2 食品残渣が無いこと

使用ツール

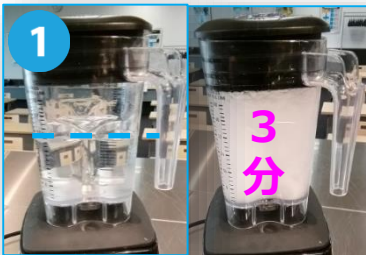


ゴム手袋

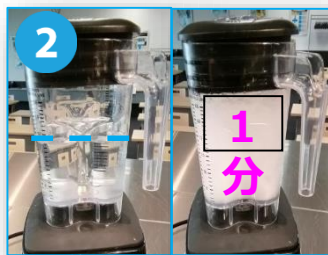


乾いた清潔な  
タオル

作業手順



下洗した容器にアルカリ性もしくは洗剤を入れた水を半分程度入れ、5~10分置き、刃を付けたまま3分間運転する。



アルカリ性水を捨て、水道水で軽くすすいだ後、容器に酸性水を半分くらい入れ1分間運転する。



酸性水を捨て水道水で軽くすすぎ、水分を拭き取って衛生的に保管する。

### 《刃物等の部品洗浄》



外した部品を下洗いで汚れを落とし、アルカリ性水に10分以上浸漬する。ブラッシングで残った汚れを落とす。



酸性水で全体をよくすすぎ、水道水ですすぐ。



水分を拭き取って衛生的に保管する。

#### 注意事項

- 刃物によるケガに十分ご注意ください。



HOSHIZAKI



# ⑦フライヤーの洗浄

加工室

全加工室

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

## 仕上がり基準

- 1 スメリが無いこと
- 2 食品残渣が無いこと

## 使用ツール



ゴム手袋



スポンジ

## 作業手順



1 排油し、アルカリ性水を入れる。



2 40~50°Cに加熱し、縁を軽くこすり洗いする。



3 付属部品も一緒に浸漬洗浄する。



4 排水し、中性洗剤で軽く洗浄する。



5 水道水ですすぐ。



HOSHIZAKI

©Copyright 2014 CxS Corporation. ALL RIGHTS RESERVED

### 注意事項

- 金属類を酸性水で洗った後は必ず水道水ですすいで下さい。
- 汚れの蓄積がある場合は、アルカリ性に水に浸けておくと汚れが溶け出てくる。10~15分程度浸漬してから強めの水道水で洗い流し、その後で酸性水ですすいで下さい。特に汚れの蓄積がひどい場合はアルカリ性水一晩浸漬してから同様に洗って下さい。

## ⑧ 厨房内の洗浄

加工室

全加工室

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

仕上がり基準

1 ヌメリが無いこと

使用ツール



ゴム手袋



スプレーヤー



デッキブラシ



バケツ

作業手順

### 《フード・レンジ周りの場合》

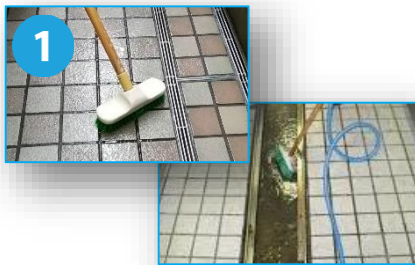


アルカリ性水をスプレーする。



拭き掃除する。

### 《床やU字溝の場合》



アルカリ性水を流してブラッシングする。

#### 注意事項

- 酸性水の床への直接散布はおやめください。機器類の錆を招きます。
- 床のヌメリや悪臭の抑制には酸性水とアルカリ性水を1:1で混合した水を流し、水道水を流して下さい。



HOSHIZAKI

## ⑨ 厨房外の洗浄・消臭

加工室

全加工室

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

### 仕上がり基準

1 ヌメリが無いこと

### 使用ツール



クロス  
(トイレ用)



トイレブラシ



ゴム手袋  
(トイレ用)

### 作業手順



アルカリ性水で汚れを洗浄する。



その後必ず水道水ですすぐ。



HOSHIZAKI

©Copyright 2014 CxS Corporation. ALL RIGHTS RESERVED

### 注意事項

- 酸性水を流したまま放置すると金属部の腐食やコンクリート表面の荒れを招きます。
- 便器内に酸性水を流すとアンモニア臭を低減することができます。流した後しばらく置いてから必ず水道水を流してください。

# <その他の諸注意>



## 十分に換気をしてください

使用中はよく換気し、  
密閉状態で使用しないでください。

通常の厨房換気で全く問題ありません。  
密閉室内での使用においては塩素ガス  
がたまる場合があります。



## 酸性水は 他の薬剤と混合禁止

有毒ガスが発生したり、効果が著しく  
低下する場合があります。  
特に高濃度の塩素系消毒薬や漂白剤は  
注意して下さい。



## 必要量のみ使用してください

長時間の溜め置きはせず、  
生成後はすみやかに使用してください。

酸性水の開放状態の溜め置きは有効塩素  
が揮発し効果が低下します。溜め水で  
使用する場合は、できるだけ早く使うか、  
酸性水を注水しながら使用して下さい。



## 精密機器に注意

細部に入り込んだ酸性水が金属の腐食  
を招きます。かからないように注意し  
て下さい。



## 大量の散布禁止

細部に入り込んだ酸性水が金属の腐食  
を招きます。環境中への散布はお止め  
下さい。