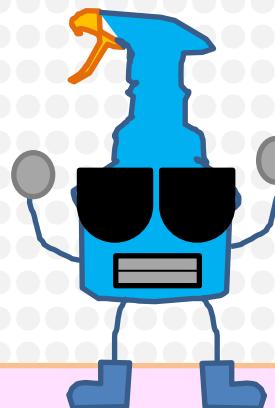


今月のテーマ：「薬剤の種類と使用時のポイント」について

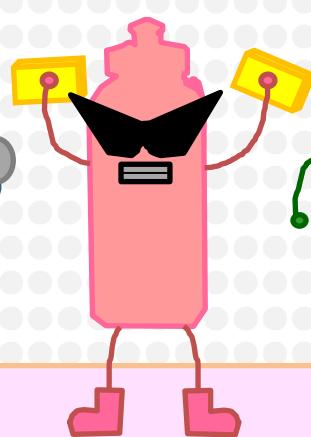
薬剤の種類について

今回は、厨房で使用する「洗剤・洗浄剤・アルコール製剤」について、主な特徴と、使用時の注意点やポイントをご紹介します。各薬剤を適切に使用し、一年の汚れをきれいに落とし新年を迎えましょう。

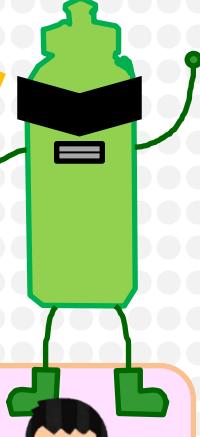
アルカリ洗浄剤



中性洗剤



漂白剤



● 中性洗剤 ●

一般的には、スポンジに少量を付けて、汚れた食器の擦り洗いに使用します。

希釀液にて、野菜・果物の洗浄などにも使用できます。

食べ残した食器の汚れ



中性洗剤での野菜・果物の洗浄方法

- ① 中性洗剤標準使用濃度（ラベルに記載）の希釀液をつくる
- ② 野菜・果物を希釀液にて洗浄する
- ③ 流水で30秒以上、または溜め水で2回以上すぐ

※野菜・果物で使用ができるか製品ラベルやメーカーにご確認の上、ご使用ください

※5分以上の浸漬洗浄は避けてください



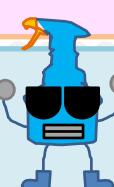
中性洗剤使用時の注意点

中性洗剤は、洗浄時にお湯を使うと、お皿や器具の汚れを取り除く作用が向上しますが、手指の表面の油分を取る作用も強くなってしまいます。冬場の洗浄作業時には、洗浄温度を高くしすぎないことをお勧めします。

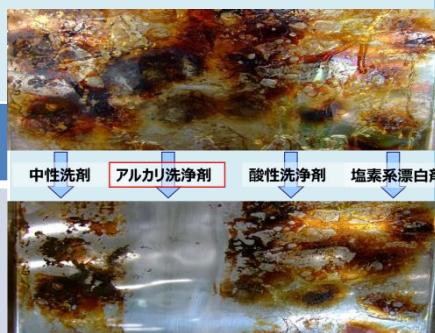
● アルカリ洗浄剤 ●

業務用のアルカリ洗浄剤は、希釀濃度によって、幅広い洗浄箇所に使用できます。

※製品によって希釀倍率は異なる場合があります。詳しくは製品ラベル等をご確認ください。



ステンレスに焼付いた油汚れ



1000倍希釀

100倍希釀

10倍希釀～原液

原液+α

作業台上や棚の日常の汚れ

厨房床の日常洗浄

レンジコンロやレンジフードの定期的な洗浄

フライヤー側面等のゴム状になつた油汚れ※



軽い汚れ

ポイント

強い汚れ

アルカリ洗浄剤使用時は、ゴム手袋・ゴーグルを使用しましょう

ゴム状になつた油汚れは、洗浄剤単体では洗浄不可能ですので、ヘラ等で物理的に除去した後に、アルカリ洗浄剤で洗浄する必要があります。

●漂白剤の種類●

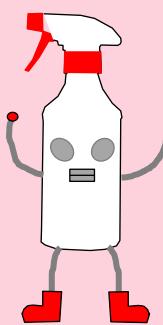
漂白剤は、酸化または還元作用によって、色素汚れを分解あるいは変化させ白くします。
大きく2種類に分類できます。



化学反応で汚れの色素を別の物質に変えて色を消失

	塩素系	酸素系
主成分	次亜塩素酸ナトリウム	過炭酸ナトリウム 過酸化水素
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・漂白力が非常に強い ・細菌やウイルスにも効果が高い ・刺激臭あり 	<ul style="list-style-type: none"> ・漂白効果が穏やか ・色柄物に使用可 ・メラミン食器など幅広い材質に使用可 ・刺激臭なし
注意点	<ul style="list-style-type: none"> ・ステンレス以外の金属や、ナイロン、ポリエチレン等の多くのプラスチックや色柄物には使えない ・メラミン食器を黄変させる ・酸と混ざると有毒な塩素ガス発生 ・皮膚刺激性が高い 	<ul style="list-style-type: none"> ・お湯を使わないと効果が出にくい ・ポリカーボネートなど一部の樹脂には使えない

●アルコール製剤の除菌力●

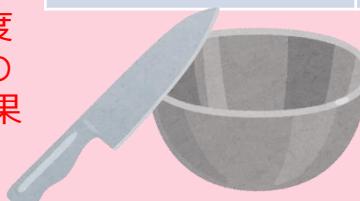


アルコール製剤は、主にエタノールの効果により、微生物の細胞膜、たんぱく構造の破壊による除菌の効果があります。

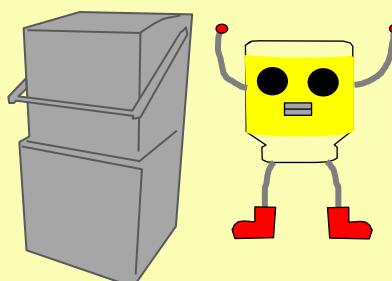
※アルコールは、エタノールの濃度によって除菌作用が変化しますので、水で薄まってしまうと除菌効果が低下します。

アルコール製剤の分類

食品添加物	(第三類)医薬品・指定医薬部外品
器具などの除菌	手指などの消毒



●食器洗浄機用の洗浄剤について●



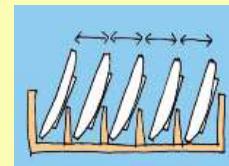
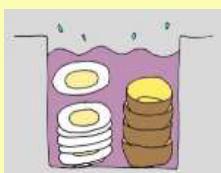
食器洗浄機用の洗浄剤は、以下の要素を利用して汚れを落とします。
①洗浄温度(熱:温度)…適切な温度は?
②洗浄時間(接触時間)
③スプレー圧(物理作用)…洗浄液を噴きつける
④洗浄剤成分(化学作用)…泡立たず汚れ落ちが良い成分の専用洗浄剤が必要!

【適切な温度】 洗浄温度:60°C、すすぎ温度:80°C

食器洗浄機の洗浄効果を上げるために

食器洗浄機は魔法の箱ではありません。洗浄ポイントを確認し、効果的な洗浄を行いましょう。

- 前浸漬をしよう こげつきは手洗い 詰めすぎない並べ方



新型コロナウィルスに関する情報は[こちら](#)

ニイタカホームページに新型コロナウィルスに関する情報を掲載しております！

