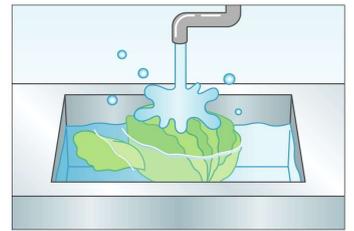


《スーパーマーケットでの活用例》

■生野菜

- ①シンクやボウルなど、大きめの容器にF E クリーン水を貯める
- ②F E クリーン水を流しながら食材を容器で3分程度殺菌
- ③水道水でかるくすすぐ

デリカのカット野菜を殺菌するのに最適です。
カット野菜工場で採用されている電解水と同じものを店舗でご使用いただけます。



■魚

- ①魚を捌く前に全体をF E クリーン水で洗う
- ②捌いた後、エラの中やハラをF E クリーン水で洗う
- ③魚種が変わる度に、魚を捌いたまな板をF E クリーン水ですすぐ

魚は内臓に菌を保持しています。
水道水の代わりにFEクリーン水で菌が多い部位を洗浄します。



■まな板

- ①洗剤でよごれを洗う
- ②10～30秒F E クリーン水の流水でこすり洗い

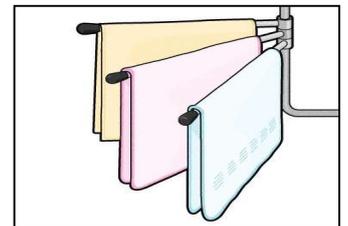
まな板は傷に菌が残しやすいので、包丁傷にそってこすり洗いしてください。
漂白する場合は、塩素濃度を200ppmとして漬け置きましょう。



■ふきん

- ①洗剤で汚れを洗う
- ②10～30秒F E クリーン水の流水でもみ洗い

ふきんは菌を保有しやすいため、衛生的に運用してください。もみ洗いがポイントです。



■作業台

- ①F E クリーン水を清潔な布に含ませるて絞る
- ②除菌対象を2回以上拭く

食中毒の原因として大部分を占める二次汚染の対策に有効です。



■かごなど容器

- ①FEクリーン水ですすぐ

魚をいれていたトロ箱に使用すれば、腐敗臭を防ぐことができます。



■床・ごみ庫

- ①F E クリーン水を床へ流す
- ②金属製品の脚を錆防止のために水道水ですすぐ

流すだけで臭い・ヌメリ・カビの発生を防ぐ効果があります。
清掃する場合、事前に洗剤で洗い、すすぎ水としてください。

