

衛生管理マニュアル

調理までの作業手順

流水使用の濃度目安：50ppm

1. 汚れ落とし



殺菌前に食材の汚れを
しっかり落としましょう。

2. 殺菌



野菜が浸かった状態で
ビーコロン水を流しな
がら殺菌します。

3. すすぎ



1～3分間が目安。

4. 調理



ビーコロン水による殺菌例（食品）

対 象

殺 菌 方 法 （手順2.殺菌→3.すすぎ）

葉物野菜

（キャベツ・レタスなど）



- ① 外葉をとり、1/4にカットし、芯をとる。
- ② ビーコロン水を流しながら1～3分、
葉の間に行き渡るように洗う。
（野菜1kgにビーコロン水で約10Lが目安）

- ③ 水道水ですすぐ。



野菜&果物



- ① たっぶりのビーコロン水で1～3分洗う。

★トマト （ヘタ部分） ★きゅうり （イボ部分）



殺菌しにくいので入念に



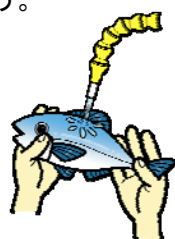
- ② 水道水ですすぐ。



魚 介 類



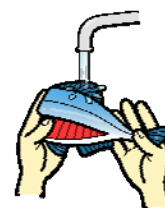
- ① ビーコロン水で表面を洗う。



- ② 内臓を取り、ビーコロン水
で約1分洗う。



- ③ 水道水ですすぐ。



ビーコロン水による殺菌時間は処理対象によって異なります。事前に予備テストでの確認をお願いいたします。

ビーコロン水による除菌例

対 象

洗 浄 方 法 (手順1.汚れ落とし→2.殺菌→3.すすぎ)

ま な 板



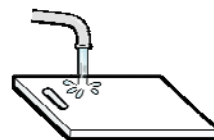
① 洗剤で汚れを落とす。



② ビーコロン水でこすり洗いする。
※作業終了後は漬け置きがお勧めです。



③ 水道水ですすぐ。



包 丁



① 洗剤で汚れを落とす。



② ビーコロン水でこすり洗いする。



③ 水道水ですすぎ、水気をとる。

★金属部に使用後は腐食の原因となるので、よくすすぐこと。

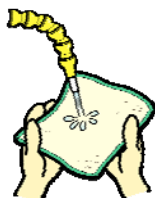
フ キ ン



① 洗剤で汚れを落とす。



② ビーコロン水で洗う。
※作業終了後は漬け置きがお勧めです。



③ そのまま絞って使う。(漬け置き後は水道水ですすぎ、絞って乾燥させる。)



調 理 台
作 業 台
シ ン ク
取 手 等

① 汚れを拭きます。

② ビーコロン水をつけたフキンで拭く。



③ 水ぶきをする。

★金属部に使用後は腐食の原因となるので、水ぶきをする。

床



① 床をきれいに掃く。

② ビーコロン水を散布し、デッキブラシでこすり洗いする。



★腐食防止のため、金属部分についた水滴は拭き取ってください。

③ 水道水で流す。



正しくお使いいただくために

- ビーコロン水で殺菌洗浄する前に、水洗い等を行い汚れを十分に洗い落としてから使用します。
・汚れていると十分な殺菌効果が得られません。
- 希釈せずに、そのまま使用します。
- 流水でたっぷりと使用します。食材を浸漬して使用する場合も、常にビーコロン水を流しながら使用します。(オーバーフロー)
・殺菌・除菌したいものと満遍なく接触するようにします。
- 一度使用したビーコロン水は再使用しないで、捨ててください。
- 定期的に付属のクロール試験紙で有効塩素濃度を確認してください。

- 金属(包丁やステンレスの流し台等)に使用した後は、必ず水道水で洗い流すか、水滴をきれいに拭き取ってください。
・ビーコロン水は金属を錆びさせる性質があります。
- ビーコロン水をアルコール類と併用、混合しないでください。
・効果が低減し十分な殺菌効果が得られません。
- 酸性の洗浄剤、漂白剤等との混合は危険ですので避けてください。
- ゴマには使用しないでください。
・食品添加物の規格基準で定められています。