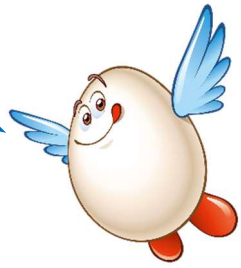
衛生管理の基礎知識③

こんにちは！　『フクッピー』です。
今回は衛生管理にお役立ちする“ 電解次亜水生成装置「FEクリーン水」”の使い方をご紹介します！



▷電解次亜水生成装置「FEクリーン水」とは

食塩水を電気分解して殺菌水を生成する機器です。

≪特徴≫
- ❑ 簡単操作　：蛇口をひねるだけで使用でき、希釈作業・濃度調整は不要。
- ❑ 豊富な生成量　：水道水感覚でじゃぶじゃぶ使用できる。
- ❑ 低コスト　：ランニングコストは塩、電気、水道代のみで経済的。
- ❑ 食材を傷めない：中性～弱アルカリ性で食材への影響が少ない。

FEクリーン水（電解次亜水生成装置）

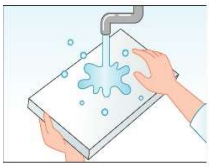
FEクリーン水は「次亜塩素酸ナトリウム」を希釈したものと同等であるとの厚生省（現在の厚生労働省）の通達（衛化第31号）に適合した製品です。

▷「FEクリーン水」使用例

❑ 生野菜　デリカのカット野菜を殺菌するのに最適！
①シンク・ボウルなど、大きめの容器にFEクリーン水をためる。
②FEクリーン水を流しながら食材を3分程度殺菌。
③水道水で軽くすすぐ。

❑ 魚　水道水の代わりに、菌が多い部位を洗浄。
①捌く前に、全体をFEクリーン水で洗う。
②捌いた後、エラの中やハラをFEクリーン水で洗う。
③魚種が変わるたびに、魚を捌いた まな板をFEクリーン水ですすぐ。

❑ まな板　傷に菌が残りやすいので、包丁傷にそって擦り洗い
①洗剤でよごれを洗う。
②10～30秒、FEクリーン水の流水で擦り洗いをする。



❑ 作業台　食中毒の原因として大部分を占める二次汚染対策に有効！
①FEクリーン水を清潔な布に含ませてしぼる。
②除菌対象を2回以上ふく。

❑ 床・ごみ庫　ニオイ・ヌメリの発生を防ぐ効果あり！
①FEクリーン水を床に流す。
②水道水ですすぐ。（金属製品の脚の錆防止のため）
※清掃する場合は、事前に洗剤で洗い、すすぎ水として使用。

≪福島工業株式会社 フーズコンサルタント室≫