

電解水の使用について

- ・ 食品添加物（殺菌料）：次亜塩素酸水（微酸性電解水）
- ・ 微酸性電解水生成装置 サラヤ製「ピュアスター」
- ・ 有効塩素濃度：10～80 p p m
- ・ pH 5.0～6.5 の範囲での使用
- ・ 必要な消耗品：ピュアスターメイト9 塩素濃度試験紙 pH試験紙

特徴：①機材がさびにくい

②すすぎがほぼ不要。

③目や肌の刺激が少ない。

④次亜塩素酸ナトリウム溶液やアルコールでも効きにくい

ノロウイルス カンピロバクター 芽胞形成菌などにも殺菌効果がある。

⑤作業中のすすぎ水に使用することで菌の増殖を防ぐ。

⑥オーバーフローさせ攪拌洗浄をする。

使用方法

① 下処理室、

- ・ 汚れは水道水で落とし、電解水をシンクにオーバーフローさせる。

濃度は塩素濃度試験紙 15～30 p p m pH試験紙でpH 5.0～6.5 の範囲を確認して使用する。

ピュアスターメイトも補充もすること。

野菜・果物類は10分浸漬・攪拌する。

皮をむきながら電解水をかける。

冷凍の魚・肉も解凍するときに、電解水で表面を洗浄する。

床・機器類も清掃時も汚れを落としたあと、電解水ですすぎ水気を切る。

② 厨房内

- ・ 機器類汚れは最初に水道水・洗剤で落とし、すすぎに電解水を使用する。

- ・ 床・機器類も清掃時も汚れを落としたあと、電解水ですすぎ水気を切る。

③ 配膳車

- ・ 配膳車・ワゴンの清掃は、電解水をスプレーボトルに入れて吹きかけてふき取る。

- ・ 配膳車・ワゴンが病棟から厨房に入れるときはタイヤに電解水をかけて洗浄ふき取る。