

汚れが残っていても高レベルな除菌・除ウイルス可能!!

# 除菌用アルコール



食に関わるあらゆる施設の衛生管理に高レベルの除菌・除ウイルスができるアルコールをベースとした食品添加物製剤です。

## 特徴 1 優れた効果!

▶弱アルカリ性にすることで細菌・ウイルスに効果を発揮します。

## 特徴 2 食器・機械・器具にも安全

▶食品添加物を主原料としておりますので、安心してご使用頂けます。

## 特徴 3 危険物ではありません

▶非危険物の製品なので保管数量・場所等の制限はありません。

## 特徴 4 低刺激性

▶手にかかっても荒れにくく、広い範囲の器具、機械類に使用可能。

業務用



除菌用  
アルコール

内容量  
5ℓ

必ず使用前に「使用上の注意」をよく読んで、  
所定の方法にてお使いください。

### 除菌用アルコールの自主規格基準に基づく表示

- 品名/除菌用アルコール(食品添加物原料使用)
- 用途/調理器具・機器などの除菌
- 成分/エタノール48.230%、精製水50.425%、グリセリン脂肪酸エステル0.400%、その他0.945%(アルコール度数56%)
- 内容量/5ℓ

### 除菌用アルコールの使用方法

専用霧スプレーヤーを使用して、まな板調理器具やシンク等に直接噴霧する。ふき取り・洗い流しは不要。(そのまま乾燥させてください) 冷蔵庫や調理台等へは乾いたふきんやキッチンペーパーなどに噴霧して拭き取る。(直接スプレーはしない)

## 用途

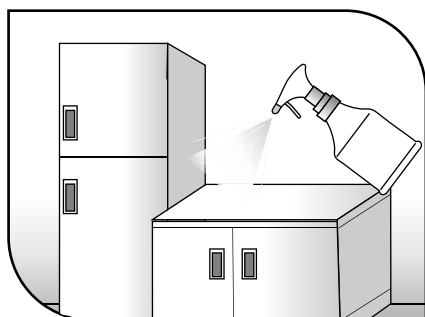
- ▶調理器具・機械類・調理設備等の衛生管理  
※樹脂・塗料・ワックスなどでコーティングされた面や、ゴム・皮革・木・紙製品に使用する場合、変質することがあるので、確かめてから使用する。
- ▶調理器具・機械類・調理設備等の衛生管理

食品添加物をベースとしたアルコールでありながら、汚れの有無にかかわらず高レベルな除菌・除ウイルスが可能なアルコール製剤です。

## 使用方法

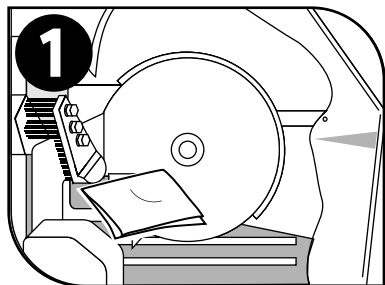
※洗浄作業や洗浄剤容器の取扱時は必ず、保護具(保護メガネ、ゴム手袋、ゴム長靴等)を着用してください。  
※ご使用前に必ず製品ラベルに表示されている「使用上の注意」をよくお読みください。

### 調理設備

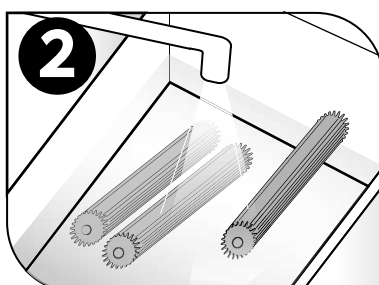


調理機器などを除菌する。

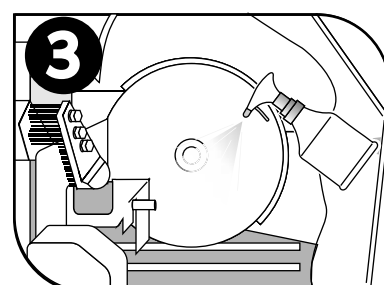
### 調理器具



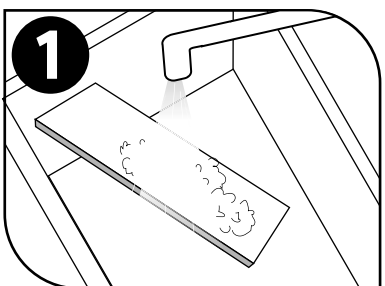
1 洗剤を含ませた布で拭いた後、水拭きする。



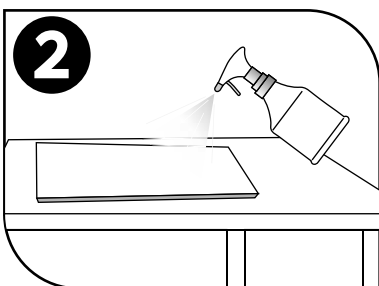
2 分解した部品を洗剤で洗浄後、すすぐ。



3 乾燥後、本品を噴霧する。



1 洗剤で洗浄後、すすぐ。



2 乾燥後、本品を噴霧する。