

スクラッピング

使用後の食器についた残菜はできるだけ早く残菜容器に入れてください。

前準備

使用後の食器は、汚れの付着を防ぐためできるだけ早く流水やハンドシャワーで丁寧に落としてください。

予備浸漬

- 残菜を取り除いた食器は、予備浸漬槽に入れてください。
※長時間洗浄液に浸けると劣化が進みます。
- 落ちにくいデンプン、タンパク質の汚れは30~40℃の湯に15~20分程度浸漬してください。その際、酵素系浸漬洗浄剤「中性アターフィル」を使用すると効果的です。



手洗い

- 40℃位の温水に中性洗剤を適時希釈して洗浄してください。
- 柔らかいスポンジで洗ってください。研磨粒子入り硬いスポンジやたわしなどはキズがつきます。
- 洗浄液は、汚れる前に適時交換してください。



洗浄・すすぎ

- 食器洗浄機は、食器や調理器具などの汚れを落とすと同時に、衛生的に保つ役割があります。
- 食器や調理器具など、それぞれの汚れに適した洗浄剤を選び、適正濃度で洗浄してください。
- 食器洗浄機の洗浄適正温度は60~65℃程度が効果的です。
- すすぎの適正温度は80~85℃程度で、すすぎ後の食器乾燥効果や除菌にも影響します。
- 食器洗浄機内のスケールやヌルつきの付着は非衛生的です。定期的に洗浄機内を清掃してください。



すすぎ

- 洗浄後の食器は、シンクにため水（オーバーフロー）にして水を流しながらすすいでください。
- ため水の場合は2回以上水を取り替えてすすいでください。
- 流水の場合は5秒以上かけてすすいでください。



漂白

- 通常の洗浄では落ちにくい茶しびやデンプン、乳製品などタンパク質の汚れは、定期的に漂白（月に2~3回）を行ってください。
- メラミン、ポリプロピレン食器は必ず酸素系漂白剤「ニューリフレッシュ」をご使用ください。長く食器を美しく保ちます。
- 塩素系の漂白剤は使用しないでください。
- 漂白後は十分にすすいでください。



消毒・保管

- 洗浄後の食器は、よく水を切り、食器消毒保管庫に収納してください。
- 食器消毒保管庫の消毒温度は、メラミン食器の場合85℃に上昇後20~30分程度としてください。
- ポリプロピレンなどは85~90℃に上昇後40~50分程度としてください。



保管

- 食器を十分に乾燥させ、湿気のない清潔な保管庫に収納してください。

