

プラスチック製食器の洗浄手順

残菜処理から消毒・保管まで、食器の洗浄作業時に、お気をつけいただきたいことをまとめました。
ご注意ください、食器を美しい状態で永く保つことができます。



- なるべく同じ形状の食器をまとめてラッキング
- 汚れのひどいものは、手洗いで前処理を
- 専用洗剤を使う
- 処理液温について、機器の定期検査を
- 食器に衝撃を与えないようにする

- 消毒温度・時間に注意し、急冷しない
- インディケーターと庫内の温度の誤差に注意
- サーモスタットの作動状態・位置に注意
- ボイラー、配管の湯あか、水管に注意

全自動洗浄機

手洗い洗浄

自動洗浄機

予備洗浄 / 浸漬



- ・スポンジに洗剤（希釈液）をとります。
- ・シンクに40～50℃のぬるま湯をはり、洗剤の希釈液をつくり、食器を浸漬します。

洗剤洗浄



- ・こすり洗いをします。
- ・スポンジなどの軟らかいものを使用してください。
- ・たわしなどかたいものは使用しないでください。

すすぎ



- ・洗う温度より高めの水で十分にすすぎます。
- ・仕上げに布巾などは使用しない方が清潔です。

消毒保管庫

消毒

乾燥

保管



熱湯消毒の場合、煮沸消毒槽の蓋はしないでください。また、長時間の煮沸はしないでください。

滅菌のため乾燥は十分に行ってください。水きれを工夫した収納をすれば、消毒による蓄熱放熱だけでも十分に乾燥します。乾燥目安：85℃～90℃以下で30分間を目安としてください。

食器・調理用具類の洗浄に、
当社では、【コンクエコ】を推奨します。

コンクエコ

業務用 高濃縮中性洗剤 無りん

廃棄性と環境性、省スペース化を考慮して開発された高濃縮中性洗剤です。



コンクエコ 5kg × 2 10kg
5kg × 2 ￥9,000
コンクエコ 5kg
5kg ￥5,000

使用量の目安

- 食器・調理器具の洗浄：水1Lに対して0.3～0.5ml

希釈液の作り方…5倍希釈の場合

- ① 市販のボトル容器に、水またはぬるま湯を入れてください。
- ② ①の量に対応するコンクエコを計量し、①に入れてください。
- ③ ボトル容器にキャップを付けて、数回逆さにしながらよく混ぜて出来上がりです。

① 水の量	② コンクエコの量 (ml)	③ 作りたい5倍希釈液 (ml)
320	80	400
400	100	500
800	200	1000(1L)

特徴

プロユースの高い洗浄力!!

食器・調理器具類まで業務専用として開発され、高い洗浄力を発揮します！

高濃縮 & 省スペース

高濃縮タイプですのでコンパクト。だから保管場所をとりません。



高い環境性

つぶせる容器（ソフトボトル+つぶしやすいガイドリブ付）で、手で簡単につぶせ、ゴミ容量を減らせます！



- ・取扱い説明書をよくご確認の上、ご使用下さい。
- ・自動洗浄用洗剤ではありませんので、ご注意ください。

表示価格はすべて税抜きです。商品によりまして価格体系が異なります。

漂白

漂白 + 洗浄
のW効果!

プラスチック製食器の漂白に
当社では、【ハイパワークリーン】を推奨します。

ハイパワークリーン

業務用 酸素系漂白洗浄剤 無りん



ハイパワークリーン 4kg 4kg ￥4,500
ハイパワークリーン 16kg 16kg ￥11,000

特徴

- 乳製品等のタンパク質やデンプン汚れの洗浄・漂白に素晴らしい効果を発揮します！
- 酸素の力で漂白・洗浄しますので、黄変がなく、食器の材質を傷める心配がありません。
- 漬け置きするだけで漂白・洗浄効果を発揮するので、洗いにくい形状の土瓶やスプーンなどの洗浄も簡単になります。
- 無臭・無刺激性ですから快適にご使用いただけます。



① 40～80℃のお湯10ℓに対してハイパワークリーン100gを入れる。

② よくき混ぜて完全に溶かす。



③ 食器類等を浸漬し、15～20分間放置します。



④ 流水ですすぎ、乾燥させる。

※但し、長時間の浸漬は避けてください。



漂白効果!



漂白洗浄前

漂白洗浄後

表示価格はすべて税抜きです。商品によりまして価格体系が異なります。