

## ■ 食品衛生法で定める「食品を洗浄するための洗浄剤基準」をクリア

### 活用事例・・・カット野菜製造工場 製造ライン・野菜洗浄

#### <施設概要>

急速冷凍機内のラジエターフィンやメッシュコンベア、野菜の洗浄。

カット野菜を中心とした野菜・果物原体の加工場。

#### <導入動機>

加工野菜には許容菌数に制限があり

加工する野菜自体の洗浄と殺菌が必要だが、次亜塩素酸ナトリウム大量に使いすぎると食味が損なわれる。

また、製造工程で使用する加工機器も徹底的な洗浄が必要だが次亜塩素酸ナトリウムは機器を侵してしまう。

一方で温水やスチームなどの洗浄手法は加工室内の湿度を著しく上昇させてしまい。結露やカビの発生の原因になってしまう。

これらの問題を解決する洗浄方法を見いだせず、菌数管理に苦慮。

#### <効果>

野菜を強アルカリ洗浄水4倍～120倍で予備洗浄することにより次亜塩素酸ナトリウムの使用量が減った。

野菜の青臭さが消えて甘みが増した。

加工ラインのラジエターフィンに強アルカリ洗浄水(4倍希釈)、メッシュコンベアを強アルカリ洗浄水(原液)で洗浄し菌数の減少が認められた。



「安全」「衛生」を求められる食品製造の現場で強アルカリ洗浄水は活躍しています。強アルカリ洗浄水は食品衛生法で定められた「食品を洗浄するための洗浄剤基準」をクリアしています。(強アルカリ洗浄水4倍希釈)

アルコールや次亜塩素酸ナトリウム、次亜塩素酸水で菌数制御の出来なかった現場の改善に「安全で強力な洗浄剤、除菌剤」として活用されています。