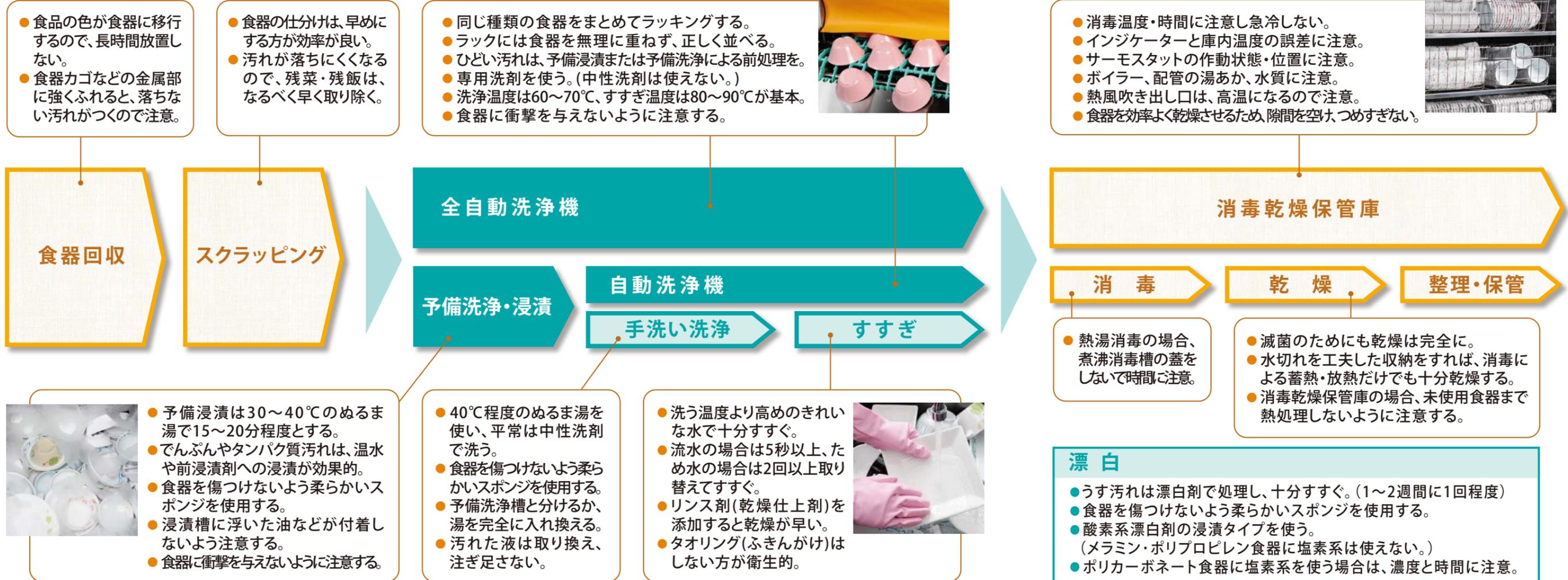


洗浄・消毒・保管のチェックポイント

いつまでも、美しくお使いいただくために。

※製品を安全に長期間美しくご使用いただくために、材質別の「取扱説明書」に従ってご使用ください。「取扱説明書」は、製品に同梱されています。また、当社ホームページからもダウンロードできます。
ホーム→取扱説明書



製品の異常とその原因と対策

プラスチック製食器 取り扱い4つのポイント ① 製品表面を硬いものでこすっていませんか？ ② 消毒保管庫の時間・温度は適正ですか？ ③ 洗浄は、迅速で完全ですか？ ④ 乱雑な取り扱いはありませんか？

項目 症状	チェックポイント	対応		
		メラミン樹脂	ポリプロピレン	ポリカーボネート
光沢の低下	みがき粉や硬いたわしを使用していないか。	柔らかいスポンジを使用する。		
	洗剤は所定の温度・濃度で使用しているか。	洗剤の取扱説明書を確認する。		
	洗浄機の水温・水圧は適正か。ノズルの詰まりはないか。	洗浄機を定期的にチェックする。		
	食器保管庫の庫内温度や時間は適切か。	保管庫をチェックする。		
	食器保管庫内の食器の配置は適切か。	熱風の滞留がないよう食器を均等に配置する。		
	漂白には適正な漂白剤を使用しているか。	酸素系漂白剤を使用する。	酸素系、塩素系可	
	漂白剤は所定の濃度・温度・時間で使っているか。	漂白剤の取扱説明書を確認する。	漂白剤の取扱説明書を確認し、特に塩素系は濃度に、酸素系は時間に注意する。	
煮沸消毒をしていないか。	煮沸を要するときは100℃以下2～3分にとどめる。	85～90℃の熱湯で2～3分処理する。		

項目 症状	チェックポイント	対応		
		メラミン樹脂	ポリプロピレン	ポリカーボネート
割れ 欠け ひび	電子レンジに使用していないか。	使用できない。	短時間温める程度で使用する。	
	熱いうちの取り扱いに不備はないか。	衝撃を加えたり、急激な温度変化を与えない作業とする。	衝撃を加えない作業とする。	
	食器保管庫の庫内温度や時間は適切か。	85℃、20～30分の条件を確認する。	85～90℃、40～50分の条件を確認する。	
	強い衝撃を加えたり荷重をかけていないか。	作業工程内の取り扱いに注意する。		
色素の着色	下膳後すぐに残菜処理をしているか。	汚れが落ちにくくなるので、使用した食器は迅速に洗浄する。		
黄ばみ	食器保管庫内の食器の配置は適切か。	熱が庫内の一部にこもらないように、食器を均等に配置する。また、熱風吹き出し口付近の高温になりやすい所に食器を置かないようにする。		
	食器保管庫の庫内温度や時間は適切か。	85℃、20～30分の条件を確認する。	85～90℃、40～50分の条件を確認する。	
	漂白剤は適切か。	酸素系漂白剤を使用する。	酸素系、塩素系可	