

給食センター 野菜・果物野洗浄除菌

pH11.5に希釈したイオン水で野菜や果物の予備洗浄。



施設概要

市立の学校給食センター

導入動機

野菜や果物の洗浄時に使用する次亜塩素酸ナトリウムによる作業者の身体的負担(目やのどの痛み、手荒れ)を問題視。

効果

pH11.5に希釈したイオン水をシンクに溜めて野菜や果物を洗浄。

予備洗浄を確実に行うことにより、その後に行う次亜塩素酸ナトリウムによる殺菌を簡略化できるようになる。

次亜塩素酸ナトリウムの使用量が1/3以下に削減でき作業者の身体的負担のみならず設備の腐食を抑える効果も得られた。

レタスやイチゴなどのデリケートな食材の日持ちが向上した。

