

HL 酸性化10倍液の調整方法

Keeper®-PRO HL に高度な抗菌力を持たす場合、必ず酸性化を行います。以下の手順に従い、HL 原液を調整し酸性化を行ってください。

✓STEP.1 原液を用意する

HL 原液を、専用容器の10倍の目盛 (40ml) まで注ぎます。

✓STEP.2 酸性化する

約1ml (キャップ1杯) のActivator (クエン酸溶液) を投入します。フタをして軽く攪拌後、夏場15~30分、冬場30~60分間静置します。HL の酸性化が完成すると黄色になります。

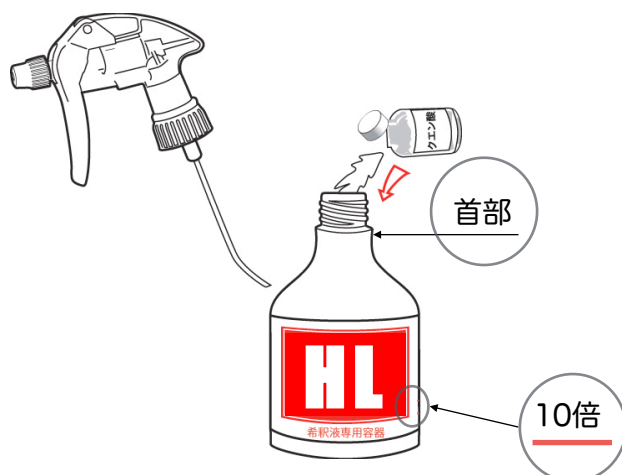
✓STEP.3 希釈溶液を作る

STEP.2のボトルの首部まで清潔な水を入れ、スプレートリガーを取付けて軽く攪拌します。これで酸性化溶液の完成です。

✓STEP.4 使用期限を守り使用する

酸性化液の有効な使用期限は、約2週間です。

HL を酸性化すると黄色に変色しますが、有効成分が失われると黄色が薄くなり、透明の状態に戻りますので、新しく作り直してください。



2週間以内でも、色が薄くなった場合は新たに作り直してください。



Keeper[®]-PRO HL の適用例

《手指の清潔さ維持と消臭》

1. 薬用石けんで洗浄（ひじに近い部分まで）



2. ※ペーパータオルで水分を吸いとる



3. 10倍液をスプレーし、すり込む

※ 手指の清潔さ維持と消臭に使用する場合は、手洗い後の水分が少なければペーパータオルの必要はありません。スプレーを15cm位離れた所から、両手にワンプッシュして、両手を使ってすり込み、よく馴染ませます。

《厨房内の抗菌》

1. シンクやタンク容器類及び調理台
 - ・20～30cm離して全体に隈なく噴霧するか、HLをウエスに染み込ませて清拭します。
2. 冷蔵庫内とその廻りに
 - ・庫内は食品などの付着を適切な洗剤で清拭し、その後HLでの清拭を実施します。
 - ・冷蔵庫の取っ手などで、手に触れる部分は菌の付着する確率が高くなりますので、1日3回以上は中性洗剤を用いて清拭清掃を行い、その後HLで清拭します。
3. 包丁・まな板・トレー・バスケット及びスライサーなどの調理器具類
 - ・適切な洗浄を行った後、20～30cm離れたところから、全体にまんべんなく吹きかける。まな板などは菌の温床となる可能性が高いので多めに吹きかけ、1分以上放置し余分な残溶液（水分）はペーパータオルで拭き取ります。
 - 清拭可能な部位は、HLをウエスに染み込ませて清拭してください。
4. 除菌剤容器の管理
 - ・始業前、中、終業時など、1日3回以上は中性除菌洗剤で表面を洗浄し、清潔な状態を維持するよう心がけてください。

《ごみ箱の消臭・抗菌》

- ・ごみに向かって直接吹きかけると食品臭や腐敗臭が抑制されます。

《作業衣の抗菌》

- ・日常の始業前・始業中・始業後に下半身中心に吹きかけてください。特にトイレなどから出てきた際は、下半身を中心に吹きかけてください。（エプロンなど繊維に使用する場合は目立たない部分で変色などが無いことを確認してからご使用ください。）

《厨房用シューズの抗菌》

- ・始業前・始業中・始業後に吹きかけてください。

※足元は水分が多く菌が増殖しやすい場所の一つです。常に清潔な状態を維持しましょう。