

【フードモデルご利用のお客様へのお願い】

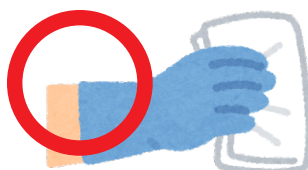
平素はいわさきグループフードモデルをご利用いただき、誠にありがとうございます。
ご使用後にフードモデルへの消毒作業を行う場合は以下のご注意をお願いします。

フードモデルへの消毒液使用について

消毒液のフードモデルへの直接噴霧はしないでください！



フードモデルへの直接の噴霧



布等に噴霧して拭き取り

1 エタノールを主成分とする市販アルコール消毒液について

一部商品(主にご飯類やキャベツの千切りなどの細かい部品で食品を再現したものなど)にはアルコール系接着剤を使用した商品があり、直接スプレーで噴霧したり、アルコール消毒液に漬け込んだりすると、すぐに揮発しきらず、容器の底などに液が溜まる恐れがあります。そのまま放置すると使用している接着剤が溶け出し、フードモデルに剥離、変形などが生じる恐れがあります。

市販アルコール消毒液を使用する場合は『**ふき取りに使用する布^{※1}**』に一度**噴霧^{※2}**した上で、フードモデル表面のみにアルコールが付くようにし、強くこするのは避け、作業後は十分に揮発、乾燥したことを確認した上でご使用、または保管してください。

2 次亜塩素酸ナトリウム溶液^{※3}について

上記と同様にスプレー等での直接噴霧や溶液への漬け込みはせずに『**ふき取りに使用する布^{※1}**』に**噴霧した上で**フードモデルへご利用ください。また決して市販漂白剤を原液のまま使用しないでください。フードモデルの破損劣化につながります。配合については一般器具消毒で使用する濃度(次亜塩素酸ナトリウム溶液 0.05%)を遵守してください。

参考:厚生労働省ホームページ <https://www.mhlw.go.jp/content/000617981.pdf>

※1 綿ウエスなどの毛羽立たない布がおすすめです。

※2 『次亜塩素酸水』については対象物に対しヒタヒタにつけ、かつ20秒以上の浸潤がなければ効果が期待できないとの解釈ですのでフードモデル消毒には**使用出来ません**。

※3 成分シール部分には消毒液が付着しないようにご注意ください。シミ、にじみの原因になります。

その他、お気づきの点、ご質問などがございましたらフリーダイヤルまでお願いします。

0120-198-953