

## 《鮮魚コーナー》

### ■項目

- ・ 鮮魚や海産物の処理(うろこ処理、内臓処理など)
- ・ 鮮魚や海産物の加工(三枚おろし、刺身など)
- ・ 処理加工スペースの清掃(流し台、床など)
- ・ 処理加工スペースのキッチン用具清掃(まな板、包丁など)

### ■検証内容

- ・ うろこや内臓の処理がスムーズにできているか
- ・ 刺身などの鮮度保持ができているか
- ・ 排水溝のぬめりや作業場のにおいが少なくなっているか
- ・ ぬめりやにおいが少なくなっているか

### ■方法

- ・ 処理時にスパイラルナノバブル水を使用する
- ・ 処理だけではなく氷などもスパイラルナノバブル水にする
- ・ ホースやブラシなどで汚れを流す際に  
スパイラルナノバブル水にする
- ・ 用具を洗う際にスパイラルナノバブル水にする

**【重要】排水溝のぬめりや作業場のにおいについては、一度全てを綺麗にしてからスパイラルナノバブル水を使用してください。使用前に必ず清掃作業をお願いします。**

上記以外にも様々な場面で水を使用することがあると思います。その際もスパイラルナノバブル水を使用してみてください。



## 《精肉コーナー》

### ■項目

- ・ 肉の処理(余分な箇所処理、内臓処理など)
- ・ 肉の加工(スライスなど)
- ・ 処理加工スペースの清掃(流し台、床など)
- ・ 処理加工スペースのキッチン用具清掃(まな板、包丁など)

### ■検証内容

- ・ 脂身や内臓の処理がスムーズにできているか
- ・ 鮮度保持ができているか
- ・ 排水溝のぬめりや作業場のおいが少なくなっているか
- ・ ぬめりやおいが少なくなっているか

### ■方法

- ・ 処理時にスパイラルナノバブル水を使用する
- ・ 処理だけではなく氷などもスパイラルナノバブル水にする
- ・ ホースやブラシなどで汚れを流す際にスパイラルナノバブル水にする
- ・ 用具を洗う際にスパイラルナノバブル水にする

**【重要】排水溝のぬめりや作業場のおいについては、一度全てを綺麗にしてからスパイラルナノバブル水を使用してください。  
使用前に必ず清掃作業をお願いします。**

上記以外にも様々な場面で水を使用することがあると思います。  
その際もスパイラルナノバブル水を使用してみてください。



## 《青果コーナー》

### ■項目

- ・ 野菜の処理(土汚れや葉の処理など)
- ・ 処理加工スペースの清掃(流し台、床など)
- ・ 処理加工スペースのキッチン用具清掃(まな板、包丁など)

### ■検証内容

- ・ 鮮度保持ができているか
- ・ 排水溝のぬめりや作業場のおいが少なくなっているか
- ・ ぬめりやおいが少なくなっているか

### ■方法

- ・ 処理時にスパイラルナノバブル水を使用する
- ・ ホースやブラシなどで汚れを流す際に  
スパイラルナノバブル水にする
- ・ 用具を洗う際にスパイラルナノバブル水にする

**【重要】排水溝のぬめりや作業場のおいについては、一度全てを綺麗にしてからスパイラルナノバブル水を使用してください。  
使用前に必ず清掃作業をお願いします。**

上記以外にも様々な場面で水を使用することがあると思います。  
その際もスパイラルナノバブル水を使用してみてください。



## 《トイレ》

- 項目 ・ 便器や手洗い場の清掃
- ・ 床の清掃

### ■検証内容

- ・ においが少なくなっているか
- ・ めめりやにおいが少なくなっているか

### ■方法

- ・ 処理時にスパイラルナノバブル水を使用する
- ・ ホースやブラシなどで汚れを流す際にスパイラルナノバブル水にする

**【重要】排水溝のめめりや作業場のにおいについては、一度全てを綺麗にしてからスパイラルナノバブル水を使用してください。  
使用前に必ず清掃作業をお願いします。**

上記以外にも様々な場面で水を使用することがあると思います。  
その際もスパイラルナノバブル水を使用してみてください。

