

# HL-LASC (A 液) の調整方法

**Keeper®-PRO HL** に高度な衛生の除菌力を持たす場合、必ず酸性化 (LASC) 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 **A** の目盛まで注ぎます。

## ☑STEP.2 酸性化する

約 1 ml (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** に変わります。

## ☑STEP.3 希釈溶液を作る

STEP.2 のボトルの首部まで清潔な水 (10 倍希釈) 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 LASC 溶液の完成です。

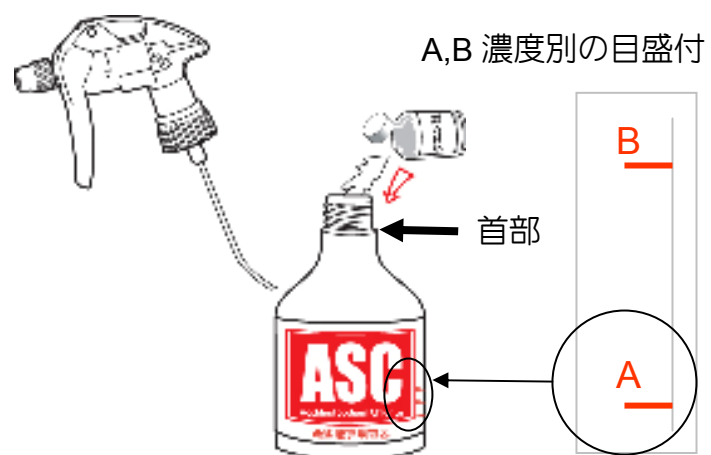
## ☑STEP.4 使用期限を守り使用する

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、元の透明の状態に戻りますので、新しく作り直してください。



**Keeper®-PRO HL**



酸性化 (LASC) 溶液調整方法

(注記 : B は、単独の消臭使用時での 2 倍希釈用の目盛)

## Keeper®-PRO III LASC の適用例

### 《手指の清潔さ維持と消臭》

薬用石けんで洗浄  
(ひじに近い部分まで洗う)



※ペーパータオルで水分を吸いとる



**Keeper®-PRO III**  
LASC-A 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。

### 《厨房内の除菌》

#### 1. シンクやタンク容器類及び調理台

- 20~30cm 離れたところから、全体にまんべんなく吹きかけて 1 分以上放置します。

#### 2. 冷蔵庫内とその廻りに

- 庫内全体に吹きかけ、すぐにドアを閉める。(霧状になり、全体に行き渡り易くなります)
- ※ 食品を避けて噴霧しますが、万一食品にかかった場合はすすぎ洗いをしてください。又、庫内の消臭効果もあります。
- 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 回以上は清拭してください。

#### 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

- 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 分以上放置します。余分な残溶液（水分）はペーパータオルで拭き取ります。

### 《ごみ箱の消臭・除菌》

- ごみに向かって直接吹きかける。吹きかけた後、すぐに蓋をして 2 分くらいおけば霧状の全体に行き渡り、効果が上がります。消臭効果もあります。
- ※ ごみ箱は最も菌が繁殖しやすい場所で、乾燥すると浮遊する菌もあり、厨房内を汚染しますので 1 日数回吹き付けるよう心がけてください。

### 《作業衣の除菌》

- 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、必ず下半身を中心に吹きかけてください。
- ※ ご自身が健康であっても、排泄物などに SRSV（ノロウイルス等）などの集団食中毒（感染）を引き起こす可能性のあるウイルス及び細菌の混入している場合があるので注意が必要です。

### 《厨房用シューズの除菌》

- 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。