

台和製品の取り扱いについて

台和プラスチック食器の取り扱いについて(各プラスチック共通)

【けがや事故防止のためのご注意】

- ◎電子レンジには使用しないでください。
- ◎焼けこげや割れの原因となりますので、直火や電熱調理器にかけたり、火のそばに置かないでください。
- ◎オーブン及びグリルには使用しないでください。
- ◎強い衝撃を与えると、割れたり欠けたりします。
- ◎ひび割れの原因になりますので、ホットプレートや湯煎などで保温しないでください。
- ◎衛生的に安全にご使用いただくために、欠けたり、ひびが入ったり、洗っても取れない汚れのひどいものは使用しないでください。
- ◎割れや表面劣化の原因になりますので、高温の食用油や薬品を入れないでください。
- ◎商品を本来の使用目的以外に使用しないでください。

【製品劣化防止のためのお願】

[洗浄について]

- ◎食品の色が食器に移行しますので、長時間放置しないで、十分に洗浄してください。
- ◎たわし、みがき粉でみがくと傷がつきますので、使用しないでください。

◎洗剤及び漂白剤等の取扱説明書をご確認のうえ、適切に洗浄を行なってください。

◎自動洗浄機をご使用の場合は、洗剤の濃度、温度及び時間に注意してください。

◎洗浄後、また漂白後のすすぎは十分に行なってください。洗剤や漂白剤が残ると樹脂の劣化を早めることがあります。

◎食器カゴなどの金属部分に強く触れると、落ちない汚れが付きまますのでご注意ください。

[消毒保管庫について]

◎熱風保管庫を使用する場合は、庫内温度が85～90℃に上昇後、温度を保持して30分程度としてください。

◎熱風保管庫は設定温度と庫内温度との違いに注意してください。特に熱風吹き出し口付近は、高温になりやすいので食器を置くことを避けてください。

◎無理な状態で積み重ねたり、荷重のかかる状態で食器を置くと、変形することがあります。

◎煮沸消毒や生蒸気が直接あたる消毒をすると製品の劣化が早まります。

◎変形や変色の原因になりますので、直射日光及び高温高湿の場所を避けて保管してください。

各種素材の特徴とご使用上の留意点

製品例	材質・樹脂名	略号	比重(約)	耐熱温度℃(注1)	食器洗浄機	消毒保管庫	特色	留意点
 食器	メラミン樹脂	MF	1.5	120	○	○	・表面が固く割れにくい ・耐熱性に優れる ・熱伝導率が低いため、料理が冷めにくく持っても熱さを感じにくい	・電子レンジは使用しないでください。 ・塩素系漂白剤は使用しないでください。
 トレー	不飽和ポリエステル樹脂	FRP	1.5	130	○	○	・ガラス繊維で補強されており強度がある ・耐熱性に優れる	・表面が少し柔らかいため傷が付きやすい場合がありますので注意してください。
 業務用弁当食器	ポリプロピレン樹脂	PP	0.9	120	○	○	・耐衝撃性に優れる ・柔らかくて軽い ・耐熱性がある	・保管庫に対応しておりますが荷重が加わると変形する恐れがありますので積み重ねには注意してください。
 クリスタル食器 コップ	ポリカーボネート樹脂	PC	1.2	120	○	○	・耐熱性に優れる ・割れにくく丈夫 ・透明性がある	・アルカリ洗浄に弱い性質がある為洗浄液に長く浸けず水洗いを完全にしてください ・傷が付きやすいため、硬いものでこすらないでください。
 クリスタル食器 コップ	ポリエチレンナフタレート樹脂	PEN	1.3	100	○	○	・耐薬品性に優れる ・傷が付きにくい透明樹脂 ・洗浄機、保管庫に対応	・保管庫に対応しておりますが荷重が加わると変形する恐れがありますので積み重ねには注意してください。
 箸	ポリブチレンテフタレート樹脂 (飽和ポリエステル樹脂) ガラス繊維強化	PBT	1.5	200	○	○	・PBT樹脂をガラス繊維で補強した樹脂 ・耐熱性、強度に優れる	・アルカリ洗浄液への長時間の浸漬は薄汚れ、変色の原因となりますのでご注意ください。
 箸	ポリエチレンテフタレート樹脂 (飽和ポリエステル樹脂) ガラス繊維強化	PET	1.5	200	○	○	・PET樹脂をガラス繊維で補強した樹脂 ・耐熱性、強度に優れる ・食品の着色しにくい	・着色しにくい樹脂ですが長時間晒されると薄汚れる可能性がありますので注意してください。
 箸	ポリアミド樹脂 ガラス繊維強化	PA	1.5	290	○	○	・耐熱性に優れる ・機械的強度に優れる	・着色しにくい樹脂ですが長時間晒されると薄汚れる可能性がありますので注意してください。
 プチエイドシリーズ	ポリアミド樹脂	PA	1.15	180	○	○	・別名ナイロン樹脂とも呼ばれる ・耐熱性に優れる ・耐薬品性に優れる	・着色しにくい樹脂ですが長時間晒されると薄汚れる可能性がありますので注意してください。 ・荷重が加わると変形する恐れがありますので積み重ねには注意してください。

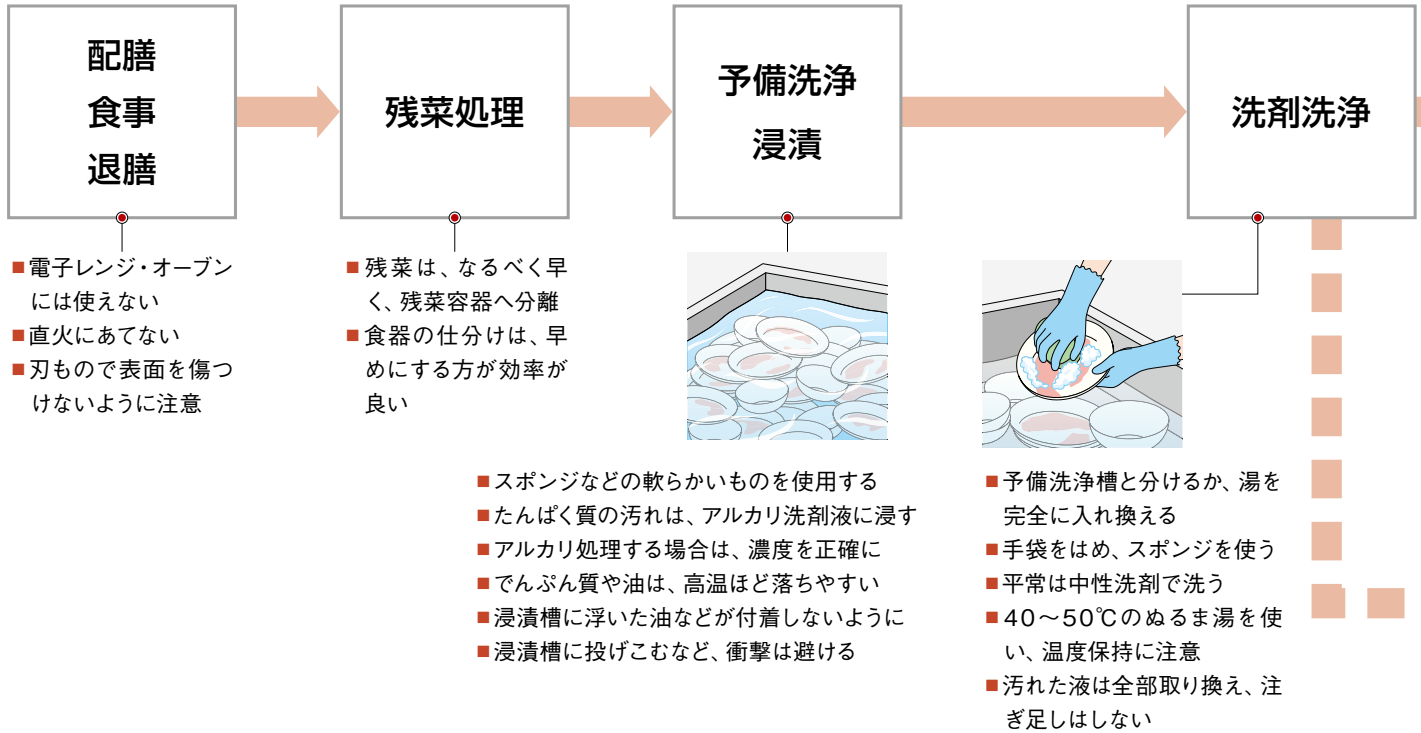
製品例	材質・樹脂名	略号	比重 (約)	耐熱 温度℃ (注1)	食器 洗浄機	消毒 保管庫	特色	留意点
 <p>プチエイドシリーズ</p>	EVA樹脂 (エチレン酢ビコポリマー)	EVA	0.9	-	×	×	・柔軟性がある ・透明性がある	・洗浄機や保管庫では使用しないでください。 ・柔らかい樹脂のため、硬いものだとこするとキズが付きますのでご注意ください。
 <p>プチエイドシリーズ</p>	エラストマー樹脂	TPE	0.95	-	○	○	・柔軟性がある ・耐熱性に優れる	・油などの種類によっては膨潤する可能性がありますのでご注意ください。 ・食品の種類によっては着色する恐れがあります。
 <p>フードカバー マット</p>	シリコン樹脂	SI	1.2	200	○	○	・柔軟性がある ・耐熱性に優れる	・食品の種類によっては着色する恐れがあります。
 <p>卓上用品</p>	メタクリル樹脂	PMMA	1.2	80	×	×	・透明性が高い ・表面硬度が高く傷つきにくい	・洗浄機や保管庫は使用しないでください。 ・内容物によっては割れの原因となりますので取扱説明書をご確認ください。
 <p>卓上用品</p>	メタクリル樹脂 (高分子タイプ)	PMMA	1.2	100	×	×	・透明性が高い ・表面硬度が高く傷つきにくい ・一般のPMMA樹脂と比べ耐久性がある	・洗浄機や保管庫は使用しないでください。
 <p>卓上用品</p>	ポリエチレン樹脂	PE	0.9	70	×	×	・柔軟性がある ・耐薬品性に優れる ・耐衝撃性に優れる	・洗浄機や保管庫では使用しないでください。 ・柔らかい樹脂のため、硬いものだとこするとキズが付きますのでご注意ください。
 <p>卓上用品</p>	AS樹脂 (アクリロニトリル・ スチレン樹脂)	SAN	1.1	80	○	×	・PS樹脂の耐熱性や強度を改良した樹脂 ・透明性がある	・保管庫は使用しないでください。
 <p>漆器・トレー 松花堂</p>	ABS樹脂 (アクリロニトリル・ ブタジエン・スチレン)	ABS	1.05	70	×	×	・耐衝撃性に優れる ・様々な物性においてバランスの取れた樹脂	・洗浄機や保管庫では使用しないでください。
 <p>漆器・トレー 蒸しセイロ</p>	耐熱ABS樹脂 超耐熱ABS樹脂 (アクリロニトリル・ ブタジエン・スチレン)	ABS	1.05	90	○	×	・衝撃に強い ・同じABS樹脂より耐熱性が少し高いため洗浄機の使用が可能	・洗浄機は対応できませんが保管庫には対応できませんので、保管庫には入れないでください。 ・電子レンジは使用しないでください。
 <p>漆器</p>	PET樹脂/ABS樹脂 (飽和ポリエステル樹脂) (アクリロニトリル・ ブタジエン・スチレン樹脂)	PET ABS	1.3	120	○	○	・PET樹脂とABS樹脂のそれぞれよいところを混ぜ合わせた業務用漆器樹脂 ・電子レンジの使用が可能	・保管庫に対応しておりますが荷重が加わると変形する恐れがありますので積み重ねには注意してください。
 <p>弁当中仕切り</p>	耐衝撃性ポリスチレン樹脂	HIPS	1.05	70	×	×	・透明ポリスチレン樹脂の耐衝撃グレード ・透明性はないが、耐衝撃性に優れる	・耐熱性がないため電子レンジ等には使用しないでください。
 <p>食器</p>	強化磁器・磁器	-	2.4~ 2.8	-	○	○	・家庭で使用される陶器より強度が高い	・食器に「ひび割れ・亀裂」があるものは、取り除いてください。 ・食器の縁カケ、コメカケがあるものは、取り除いてください。 ・電子レンジをご使用の際の「食器自体」の過熱はやめてください。 ・直火での使用は、大変危険ですので、絶対に行わないでください。 ・洗浄機の出口で直接水槽内や受け籠へ落下させないでください。 ・高所からの落下や激しい衝撃を与えないでください。 ・食器と金属との接触はなるべく避けてください。 ※強化磁器・磁器は、製造関係上、サイズ・容量・重量について若干の誤差が生じますのでご了承ください。

注1：耐熱温度の表示は、熱変形温度の目安となっております。製品個々の形状や肉厚の度合いなどによって耐熱温度には差がありますのでご注意ください。

台和プラスチック製食器の正しい洗浄・漂白・消毒・保管の手順

食器洗浄のチェックポイント

残菜処理から消毒・保管まで、食器の洗浄作業時に、ぜひ気をつけていただきたいことをまとめました。これらの点に注意していただくと、食器をより永い間美しくご使用いただけます。



製品の異常とその原因と対策

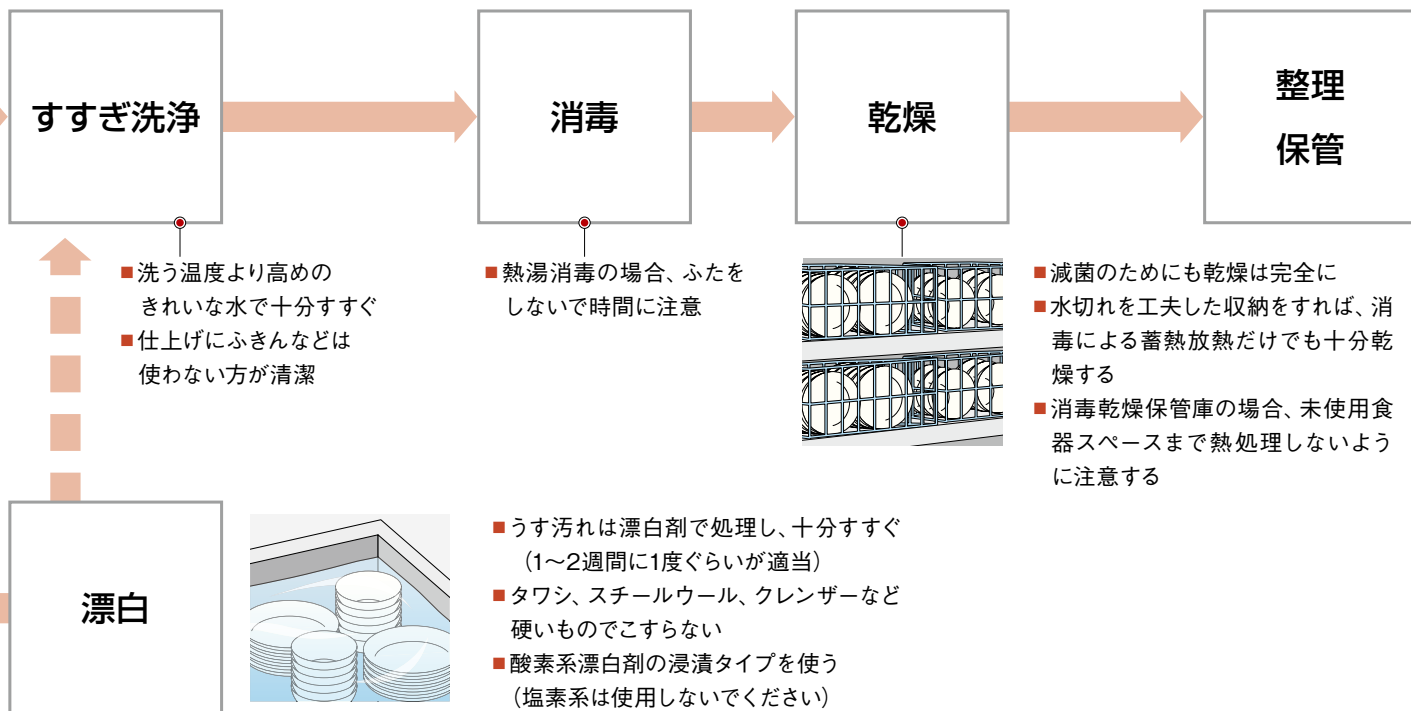
ご使用中の食器に何らかの異常が見受けられたときには、下の表に基づいて、取り扱い方法の点検をしてください。多くの異常は、右の5つのポイントが原因となっていますので、特にご注意ください。

症状	項目	チェックポイント	対応		
			メラミン樹脂	ポリプロピレン	ポリカーボネート
光沢の低下	みがき粉や硬いたわしを使用していないか	柔らかいスポンジを使用する			
	洗剤は所定の温度・濃度で使用しているか	洗剤の取扱説明書を確認する			
	洗浄機の水温・水圧は適正か。ノズルの詰まりはないか	洗浄機の定期的なチェックを行う			
	食器保管庫の庫内温度や時間は適切か	保管庫のチェックを行う			
	食器保管庫内の食器の配置は適切か	熱風の滞留がないよう食器を平均に配置する			
	漂白には適切な漂白剤を使用しているか	酸素系漂白剤を使用する			酸素系、塩素系可
	漂白剤は所定の濃度・温度・時間で使用しているか	漂白剤の取扱説明書を確認する			漂白剤の取扱説明書を確認し、特に塩素系は濃度に、酸素系は時間に注意する
割れ 欠け ひび	煮沸消毒をしていないか	煮沸を要するときは2～3分にとどめる			85～90℃の熱湯で2～3分処理する
	電子レンジに使用していないか	使用できない			短時間温める程度で使用する
	熱いうちの取り扱いに不備はないか	衝撃を加えたり、急激な温度変化を与えない作業とする			衝撃を加えない作業とする
	食器保管庫の庫内温度や時間は適切か	85℃、20～30分の条件を確認する			85～90℃、40～50分の条件を確認する
	強い衝撃を与えていないか	作業工程内の取り扱いに注意する			

- 同じ形の食器をまとめてラッキングする
- ひどい汚れは、手洗いによる前処理を
- 専用洗剤を使う（中性洗剤は使えない）
- 処理液温などについての定期点検を
- 食器に衝撃を与えないように注意する

- 消毒温度・時間に注意し急冷しない
- インジケーターと車内温度の誤差に注意
- サーモスタットの作動状態・位置に注意
- ボイラー、配管の湯あか、水質に注意
- 生蒸気があたらぬよう遮へい板を設ける

消毒乾燥保管庫



プラスチック製食器取り扱い5つのポイント

- 製品表面を硬いものでこすっていませんか？
- 消毒保管庫の時間・温度は適正ですか？
- 洗浄は、迅速で完全ですか？
- 洗浄後のすすぎは十分ですか？
- 乱雑な取扱いはしていませんか？

症状	項目	チェックポイント	対応		
			メラミン樹脂	ポリプロピレン	ポリカーボネート
色素の着色		下膳後すぐに残菜処理をしているか	汚れが落ちにくくなるので、使用した食器は迅速に洗浄する		
黄ばみ		食器保管庫内の食器の配置は適切か	熱が庫内の一部にこもらないように、食器を平均に配置する また、熱風吹き出し口付近の高温になりやすい所に食器を置かないようにする		
		食器保管庫の庫内温度や時間は適切か	85℃、20～30分の条件を確認する	85～90℃、40～50分の条件を確認する	
		漂白剤は適切か	酸素系漂白剤を使用する		酸素系、塩素系可

専用・漂白洗浄剤の紹介



● **トククリーン**
NET 1kg 1,800円(12)



漂白洗浄前 漂白洗浄後

- 酸素による緩和で、しかも強力な漂白力と洗浄成分による洗浄力を併せもっておりますから、プラスチック食器の漂白洗浄に特に適しています。
- プラスチックのみならず、陶器はもちろん、ガラスやステンレスも見違えるほどきれいに漂白洗浄でき、美しい光沢が得られます。
- 浸漬するだけで洗浄できますから、スプーン・ミルクピッチャーなどの洗にくいものの洗浄が大変楽になります。
- 酸素によって漂白しますから漂白しすぎによる黄変がなく、また食器の材質をいためる危険性が少ないのも大きな特長です。
- 無臭・無刺激性ですから快適にご使用いただけます。
- リン酸塩は一切含まれておりませんから、排水公害の心配がありません。
- 効力が長時間持続しますので(60℃の温湯内で約2時間) その間は何回でも繰り返し使用ができ、経済的です。