

食品衛生通信

令和6年12・令和7年1月号

各食品取扱い店 店長 様

～ 12・1 月の目標 ～

スポンジの衛生管理を見直そう！



- スポンジは細菌が増殖する3大要素「水分・栄養分・温度」が揃いやすい！
 - 汚れたスポンジで洗浄をすると、調理器具や食器を汚染してしまう可能性がある！
- ⇒スポンジを適切管理し、食中毒の発生を予防しましょう！

スポンジ管理の3つのポイント

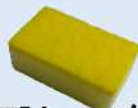
(1) 用途別に使い分ける

生肉など汚染度が高いものを処理した器具を洗うスポンジで、コップやお皿等を洗うと汚染される可能性があります。そのため、汚染レベルや用途ごとに分けて管理しましょう。

～スポンジ使い分けの例～



生肉用
生魚用



食器用



シンク用

(2) 使用後はよく洗浄してしっかり乾燥させる

栄養分と水分があると細菌が増殖してしまいます。
使用後は食品カスをしっかり取り除き、水分をしっかり切り乾燥させましょう。定期的に消毒をすとなおよいでしょう。



(3) こまめに交換する

変形や毛羽立ちは異物混入の原因になるほか、食品カスが残りやすくなってしまいます。
洗浄や消毒にも限界があるので、こまめに交換するようにしましょう。

問合せ先

島しょ保健所大島出張所	TEL 04992-2-1436	島しょ保健所三宅出張所	TEL 04994-2-0181
島しょ保健所大島出張所新島支所	TEL 04992-5-1600	島しょ保健所八丈出張所	TEL 04996-2-1291
島しょ保健所大島出張所神津島支所	TEL 04992-8-0880	島しょ保健所小笠原出張所	TEL 04998-2-2951