

















調理場は1日1回以上 洗浄・消毒しましょう

普段、洗浄剤や消毒薬は何を使っていますか？様々な種類の洗浄剤や消毒薬が売られていますが、洗いたい物や落としたい汚れを確認してから使わないと、期待する効果が得られません。また、消毒する前に洗浄しないと消毒効果が十分に発揮できないので注意しましょう。

ここでは、消毒のポイントについて紹介します。洗浄剤や消毒薬の種類は巻末資料をご覧ください。

 P.17

○ 何が違うの？消毒用アルコールと次亜塩素酸ナトリウム

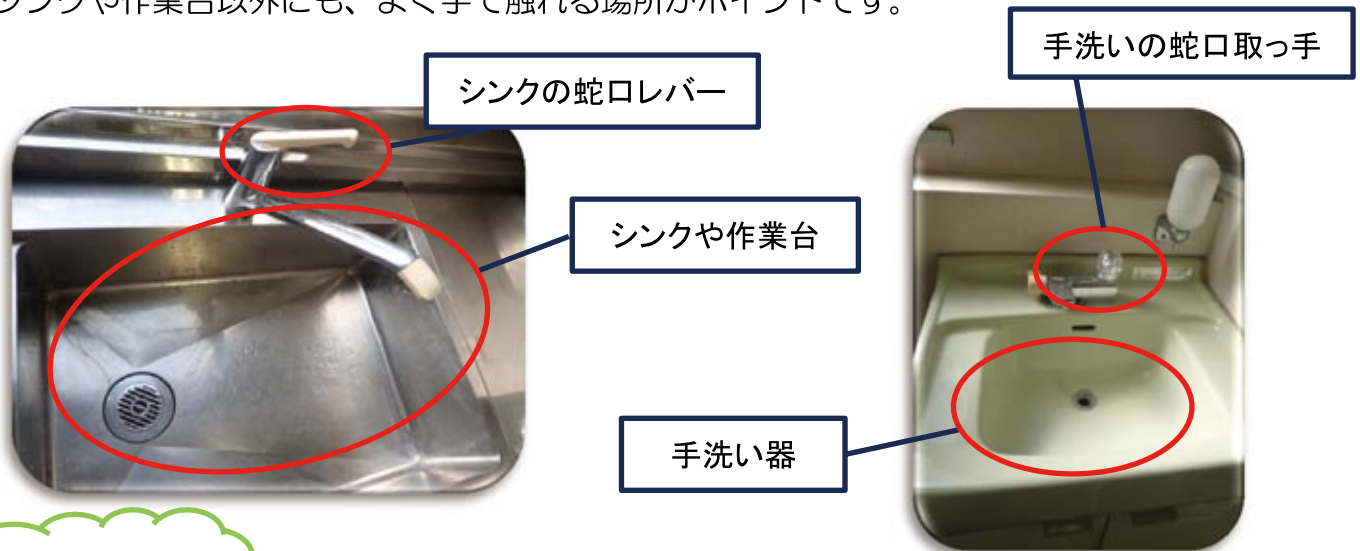
種類	ポイント	使用対象			
消毒用アルコール	ノロウイルスには十分な効果が得られません	 	 	 	 
次亜塩素酸ナトリウム	金属を腐食させるため、使用後はしっかり水洗いか水拭きをしましょう	 	 	 	 

水気をしっかり拭き取ってから消毒しましょう。

また、食品には『食品添加物』と表示されているものを使用しましょう。

○ 調理場内のどこに気をつけて消毒すればいいの？

シンクや作業台以外にも、よく手で触れる場所がポイントです。



実験しました！

青色の絵の具を『汚れ』に見立ててシンクの蛇口レバーを触ると、触った部分も汚れてしまいました。

このように、よく手で触れる場所は汚染の可能性が高くなるので注意しましょう。





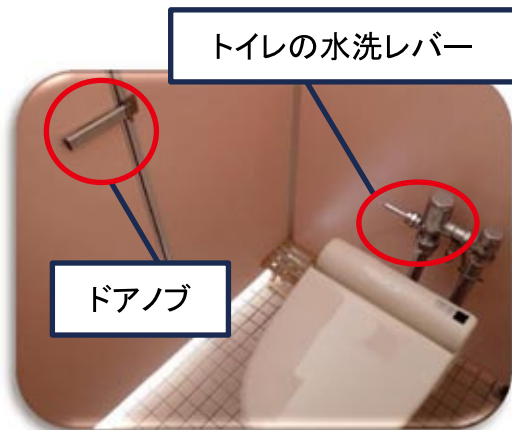
ココも注目!

トイレの清掃と消毒について

ノロウイルスなどは感染しても症状が出ないことがあります。その場合でも、ウイルスなどが便に排出されていることがあります。

『トイレには菌やウイルスがついている』と思って、特に注意してください。わずかな菌やウイルスであっても、調理場へ持ち込めば食中毒の危険性があります。調理場だけでなく、トイレも定期的に清掃・消毒をしましょう。

手を洗う前に触る水洗レバーやドアノブの清掃・消毒も忘れずに！



ポイント1

清掃用具はトイレ用と調理場用に分け、ラベルをつけてわかるようにしておきましょう。



ポイント2

トイレのドアノブ、水洗レバー、便座などは、次亜塩素酸ナトリウムをうすめた液(※)で消毒しましょう。



ポイント3

やむを得ず調理員がトイレを掃除する場合は、調理作業後にエプロンなどを外してから行いましょう。



(※)便で汚れた場所やノロウイルスの流行時は0.1%にうすめて使いましょう

○ 消毒方法

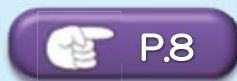
ここでは、次亜塩素酸ナトリウムを使った消毒方法を学びましょう。

手順1 まずは、汚れをしっかりと落とす



汚れを落とさない
と消毒の効果が
弱いんだって！

手順2 次亜塩素酸ナトリウム
を0.02%にうすめる



次亜塩素酸ナトリウムを
使うときは、手袋をつけて
換気もしてね！



～拭きあげて消毒する場合～

手順3
うすめた次亜塩素酸ナトリウムに浸した布を軽く絞ってから拭く



手順4 10分後に水拭きをする



～漬け込んで消毒する場合～

手順3 10分間以上漬け込む



手順4 流水ですすぐ



〈消毒薬を使わない消毒方法〉

消毒薬が使えない場合などは、煮沸により消毒する方法もあります。鍋に湯を沸かし、調理器具やふきんなどを入れ、85℃ 1分間以上(※)を保てるようにします。

ただし、耐熱温度をよく確認してから行ってください。



(※)出典：厚生労働省ホームページ『ノロウイルスに関するQ&A』



ご存じですか？次亜塩素酸ナトリウムのうすめ方

○ 目的に合った濃度にうすめることが大切です

市販の次亜塩素酸ナトリウムは、製品によって濃度が異なります。ラベルに記載されている濃度を確認し、正しい方法でうすめましょう。

○ 次亜塩素酸ナトリウムのうすめ方

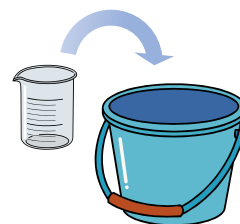
毎日作り、その日のうちに使い切りましょう。

用途 原液	調理場・調理器具・生野菜の消毒 0.02% (200ppm) 	汚染されたものの消毒 0.1% (1,000ppm) 
6% の場合	300 倍にうすめる	60 倍にうすめる
	3L の容器に原液 10ml	3L の容器に原液 50ml
	2L のペットボトルに原液 6.7 ml (キャップ  1.5 杯弱)	2L のペットボトルに原液 33ml (キャップ  6.5 杯強)
5% の場合	250 倍にうすめる	50 倍にうすめる
	3L の容器に原液 12ml	3L の容器に原液 60ml
	2L のペットボトルに原液 8ml (キャップ  1.5 杯強)	2L のペットボトルに原液 40ml (キャップ  8 杯)

(※)ペットボトルのキャップ1杯=5mlで換算しています。

<バケツなどで作る場合>

- ① 消毒液専用のバケツを用意し、3Lの水位に印をつけておきます。
- ② 次亜塩素酸ナトリウムを量って入れます。
- ③ 印まで水を足し、静かにかき混ぜます。



注意！ バケツはトイレ用と調理場用で分けて用意しましょう。

<2Lのペットボトルで作る場合>

- ① ペットボトルを用意し、2Lの水位に印をつけておきます。
- ② 次亜塩素酸ナトリウムをペットボトルのキャップで量って入れます。
- ③ 印まで水を足してキャップを締め、静かに振り混ぜます。



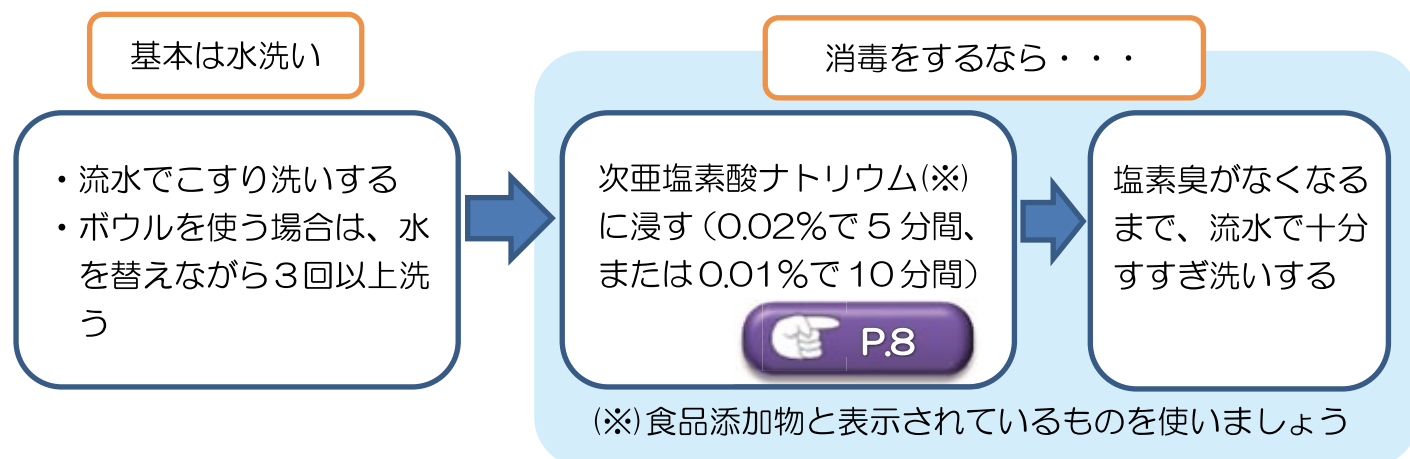
注意！ 飲用水と間違えないよう、ペットボトルに『消毒液』とラベルを付けましょう。

生野菜や果物にも消毒は必要？

○ 生で食べる野菜や果物を消毒するには

サラダやデザートとして生で食べる機会の多い野菜や果物にも、食中毒菌がついていることがあります。そのため、洗浄が不十分だと食中毒の危険性が高くなります。

まずは流水で十分に洗い、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムで消毒しましょう。



でも、子どもたちの口に直接入る食べ物に薬品を使うのは抵抗があります。水洗いだけではダメなのではないでしょうか？



野菜や果物は表面に凹凸があるので、水洗いだけでは十分に菌やウイルスを洗い流せないことがあります。抵抗力が弱い高齢者や乳幼児に提供する場合は、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒や加熱してから提供することも検討しましょう。

ココも注目！

未加熱のきゅうり調理品を原因とする食中毒事件

平成28年8月、東京都と千葉県の老人ホームで、「きゅうりのゆかり和え」が原因の腸管出血性大腸菌O157による食中毒が起きました。腹痛、下痢などの症状が出た患者84名のうち、10名の方が亡くなりました(平成29年2月現在)。

同じ系列の老人ホームでは、きゅうりを次亜塩素酸ナトリウムで消毒したり加熱していましたが、食中毒が起きた施設ではきゅうりを水洗いしただけで、消毒などは行っていませんでした。

この事故を踏まえ、平成28年9月、厚生労働省は『特に高齢者等に食事を提供する施設において、野菜を加熱せずに提供する場合には、次亜塩素酸ナトリウムなどによる殺菌を徹底すること』という内容の通知を出しました。