

1分で行ける

めざせ！手洗いマスター

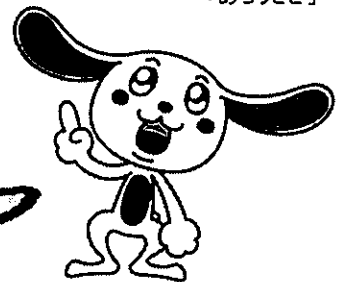
しっかり30秒間洗おう！

2度洗いが効果的！

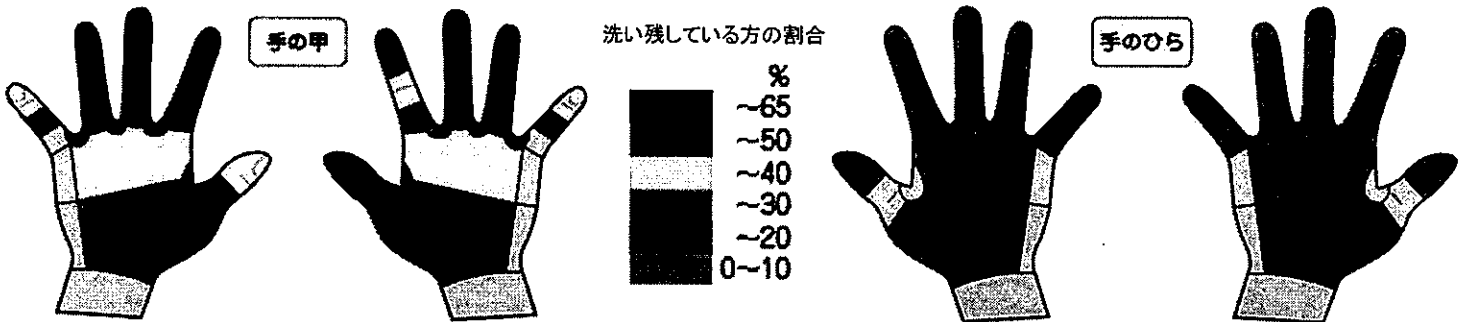
洗い残しゼロがポイント！

きっちりと私は大丈夫はず...!

多摩小平保健所オリジナルキャラクター
「あらうさぎ」



きちんと洗ったつもりでも...
65%以上の方が洗い残しているんです！

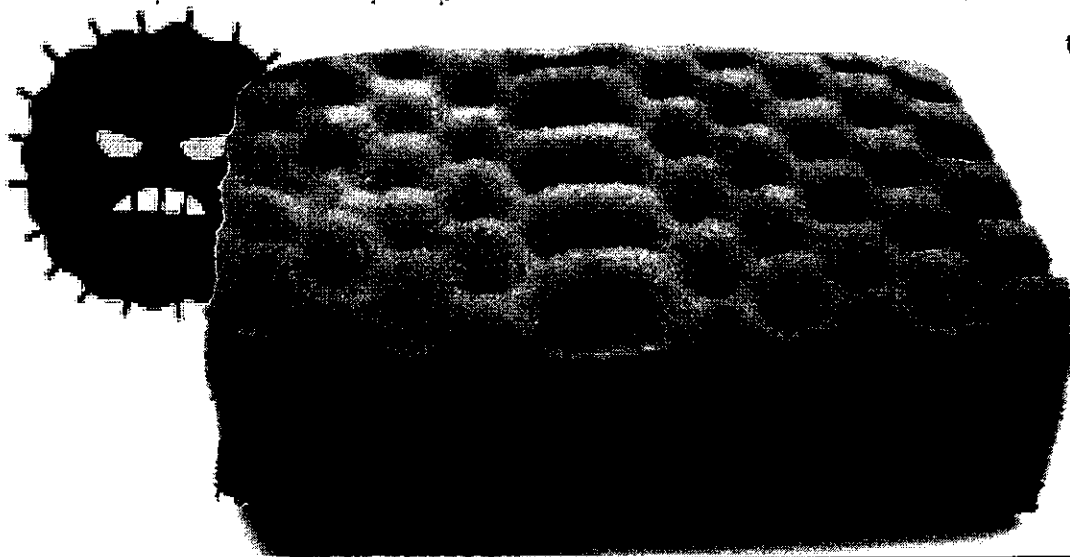


多摩小平保健所が制作した動画をYouTubeで好評配信中！

あらうさぎ 手洗い



取扱い注意

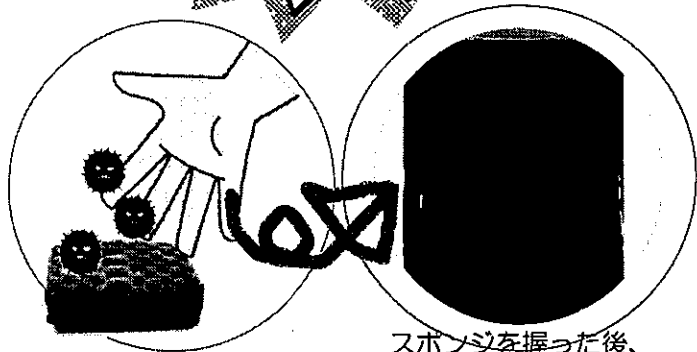


調理場のスポンジ・タワシ約3個に1個から大腸菌検出*

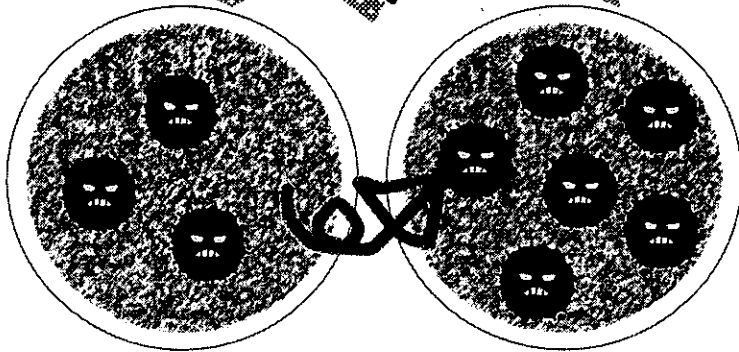
*平成27年多摩小平保健所調べ

手に移る*

スポンジで増える*



スポンジを握った後、
手に菌が付着している様子



スポンジに触った後は

煮沸が確実!

タワシも一緒に



食品衛生の窓

たべもの安全情報館	食品事業者向け情報	調査統計データ	東京都の取組・制度
-----------	-----------	---------	-----------

たべもの安全情報館

知って安心～トピックス～

「暮らしに役立つ食品衛生情報」

第8回 調理器具と水の取扱い

- 調理器具の衛生方法 (まな板・包丁)
- 調理器具の衛生方法 (ふきん・たわし・スポンジ)
- 温度の話
- 水の話
- こうして起こった食中毒

ホーム » たべもの安全情報館 » シリーズ「暮らしに役立つ食品衛生情報」 » 第8回 調理器具と水の取扱い » **調理器具の衛生方法 (ふきん・たわし・スポンジ)**

調理器具の衛生方法 (ふきん・たわし・スポンジ)

料理に付いてくのが後片付け、作るのは楽しくても片付けるのは面倒なものです。ましてフキンやたわしそしてスポンジの手入れなどは憂鬱(ゆううつ)な作業かもしれませんね。

でも、汚れたスポンジで洗った食器がきれいなはずはありません。上手にできた食事の事でも思い出しながら台所の脇役たちもいたわってあげてください。

フキンの手入れ

フキンは汚れた場所を拭くものです。食べ物のかすや細菌で汚れているのですから、水でゆすぐだけではきれいにはなりません。汚れて湿ったフキンは細菌のかっこうの温床です。細菌の繁殖したフキンで拭いたテーブルや食器は見た目にはきれいになようですが、拭く前より汚れてしまいます。

- 洗剤を使ってよく揉み洗いして、繊維にしみ込んだ汚れをきれいに落とします。
- 汚れや洗剤分が残っていると漂白剤の殺菌効果が低下してしまいます。
- 洗剤をすすいで、家庭の台所用漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム)に浸して殺菌します。
- 煮沸消毒も効果的です。



- 食卓を拭く台ふきん、洗ったお皿を拭くフキンなど、それぞれ何枚も用意して、いつも乾燥したものを使いましょう。
- フキンが足りなくなったらペーパータオルを利用するのも良いでしょう。

■ 白いフキンがピンク色に 実は細菌の仕業

白かったフキンがうっすらとピンク色になってきた、なんて経験ありませんか？

実は、ピンク色に染めた犯人は赤い色素を作る「霊(れい)菌」という細菌です。この菌はフキンだけでなく、まな板をピンク色にしてしまうことでも有名です。

「霊菌」は空気や土などどこにでもいる菌で、フキンの洗い方が不十分だと僅かな食べ物かすを栄養源にして、赤い色素を作りだします。

フキンがピンク色になってきたら要注意。この色素自体は無毒ですが、有害な別の菌が増えているかもしれません。もう一度、洗い方の点検をしてみてください。

たわし・ブラシ・スポンジの手入れ

たわしやブラシ、スポンジは食器や調理器具についた汚れを落とすのに使っていますから、きれいだと思いがちです。

洗った食器などからおちた汚れは、水と一緒に流れるだけではなく、たわしやブラシの毛のすき間に入り込んでいます。

その汚れを栄養として、細菌は爆発的に増えます。その結果、洗うことで反対に細菌を食器につけてしまうことにもなりかねません。

特にたわしとブラシでは、毛のすき間に入り込んだ汚れが簡単には取れないので厄介です。

- たわしやブラシは使用前に洗剤をつけて洗浄し、流しすぎします。
- 使用後は良く水で洗って、熱湯をかけて殺菌してから乾燥させてください。
- 週1回は煮沸消毒するか、漂白剤につけて殺菌してください(漂白剤を使えないブラシ類がありますので、事前にチェックしましょう)。
- たわしやブラシは乾燥させるのに時間がかかりますから、いつも数個用意して、常に乾燥したものを使うようにすると良いでしょう。



- スポンジは使用前に洗剤をつけてよく揉み洗いし、ぬるま湯を含ませては絞ることを繰り返して十分にすすいでから使います。
- 使用後はまたぬるま湯を含ませては絞ることを繰り返し、十分に汚水と洗剤を落とした後に乾燥させてください。
- 脂分が残っている場合は、新たに洗剤を足してきれいに脂落ししてください。
- 時には、熱湯に漬け込むか、煮沸して殺菌しましょう。
- スポンジも数個用意して、常に乾燥したものを使うようにすると良いでしょう。

キッチンの



裏方

このページは東京都福祉保健局 健康安全研究センター 企画調整部 健康危機管理情報課 食品医薬品情報担当が管理しています。

▲このページのトップへ

東京都福祉保健局 〒163-8001 東京都新宿区西新宿二丁目8番1号

■ [お問い合わせ先\(事業者の方\)](#) ■ [お問い合わせ先\(都民の方\)](#) ■ [このサイトについて](#)

Copyright © Bureau of Social Welfare and Public Health, Tokyo Metropolitan Government.
All rights reserved.
