

食品衛生 FAX 通信

令和2年2・3月号

～ 2・3月の目標 ～

器具の洗浄・消毒方法を再確認！

食品に使用する器具（まな板、包丁、布巾など）の洗浄・消毒が不十分だと、汚染された器具を介して食中毒が発生する恐れがあります。

それぞれの用途や汚れに応じた洗浄・消毒を実践しましょう。



1 洗浄

お湯で大まかな汚れを落とした後、中性洗剤をつけてよく洗い、すすぎます。油脂やたんぱく質、アレルギーをしっかりと落としたい場合は、アルカリ洗剤を使用します。食品に直接触れるまな板や包丁は、扱う食材の種類が変わるたびに洗浄・消毒します。

2 消毒

汚れが残っていると消毒効果が期待できません。しっかり洗浄してから消毒します。（消毒の例）

煮沸消毒：100℃の沸騰状態で5分以上

薬剤消毒：説明書に従い、適切な濃度、時間を守る

紫外線殺菌灯：ランプの交換頻度を守る



容器ラベルの説明書に従って使用しましょう

消毒用アルコールと塩素系漂白剤の違い

種類	対象（例）	特徴・注意点
消毒用アルコール	調理器具 手指	・細菌には即効性がある ・ノロウイルスには効果が期待できない ・水分があると効果が弱まるので水分を取り除いてから使う
塩素系漂白剤 （次亜塩素酸ナトリウム溶液）	調理器具 布巾 野菜・果物	・ノロウイルスの殺菌に効果がある ・目的に合った濃度に薄め、作り置きはしない ・野菜などを消毒する場合は、食品添加物と表示されているものを使う

3 乾燥・保管

菌が増えないように、しっかり乾燥させてから保管します。

- ・洗浄消毒済みの器具と使用中の器具を混同しないよう、整頓を行う
- ・戸棚に保管し、埃や虫の混入を防ぐ
- ・戸棚に保管できない場合は、床からの水はねが届かないよう、高さ60cm以上の場所に保管する



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