

◆◆ きちんと洗えていますか？ 調理器具の洗浄と消毒 ◆◆

(公社) 福岡市食品衛生協会 F A X 情報サービス 令和 2 年 3 月 243 号

洗浄・消毒が不十分な調理器具を使用した為に、食中毒が発生する場合があります。調理器具は正しい方法で洗浄・消毒し、食中毒を防止しましょう。

ステップ1 洗浄

細菌は食品残渣を栄養源として増殖します。またアレルギー物質が残っていると、人によってはアレルギー症状を起こすことがあります。調理器具の汚れの大部分は、食品残渣であり、デンプン、タンパク質、脂肪などの有機物が主体となります。これが、熱や乾燥で変性すると洗浄が非常に難しくなるため、日常的にしっかり洗浄して汚れを残さないことが大切です。温水を用いて食品残渣を洗い流した後、洗剤をつけて洗浄し、流水で十分すすぎます。



包丁は刃と柄のつなぎ目部分の洗い残しが多いので、特に丁寧に洗ってください。

泡立て器の柄の付け根部分や先端部分は食材が詰まりやすいので、丁寧に洗ってください。

ザルは残渣を洗い流した後、スポンジで縁や底、網目部分に洗い残しがないように洗います。

まな板は残渣を洗い流した後、スポンジで傷目にそって平行に、まんべんなく洗浄します。また裏面、側面も洗浄してください。

布巾はタンパク質の凝固を避けるため、ぬるま湯と洗剤で、しっかりと汚れを落とします。

ステップ2 消毒

煮沸消毒や消毒液を用いた方法があります。消毒するものによって使い分けてください。消毒液は使い方が悪いと効果がありません。使用方法を守って使用しましょう。芽胞菌は良く洗浄し可能な限り芽胞を除去することが有効です。

◆煮沸◆

調理器具や高温に強い綿や麻の布巾等の消毒に使用します。細菌（セレウス菌やウェルシュ菌などの芽胞菌以外）とノロウイルスに効果があります。

◆消毒用エタノール◆

調理器具や手指等の消毒に使用します。ただし、ノロウイルス及び芽胞菌には効果がありません。70～80%の濃度が最も殺菌効果がありますので、器具や手指をよく乾かしてから使用してください。

◆次亜塩素酸ナトリウム◆

調理器具や野菜、高温に弱い化学繊維の布巾等の殺菌に使用します。殺菌力が強く、1000ppm以上の濃度であれば、細菌やノロウイルス、カビ等に効果があります。

ステップ3 乾燥

消毒後は熱風保管庫等で乾燥させます。自然乾燥する場合は、重ね置きせず、間隔をあけてしっかり乾燥させましょう。

【F A X 情報に関するお問い合わせ先】 **公益社団法人福岡市食品衛生協会**
TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

- 土曜日・日曜日・祝日
- 年末年始（12月29日～1月3日）
- お盆休み（8月13日・14日・15日） 窓口業務を休ませていただきます。

〔検査に関するご相談・お問い合わせ先〕

厚生労働大臣登録検査機関 公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所
福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階
TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL : <http://www.klsc.or.jp/>