



こんにちは！  
西保健所です。

## 食品衛生だより ～調理器具等の洗浄殺菌方法～

食中毒を予防するためには、調理器具や手指等をしっかり洗浄殺菌することが重要です。  
適切な洗浄殺菌を行うために、このチラシをお役立てください。

### <調理器具等の洗浄殺菌方法の流れ>

#### ①まずは十分洗浄！

十分な水で汚れを落とし、次に洗剤をつけて洗浄し、もう一度十分に流水で洗いましょう。  
(洗浄には飲用適の水を使用し、40℃程度の微温水が望ましい)

#### ②正しい方法で殺菌！

熱湯や薄めた漂白剤などで殺菌消毒しましょう。(殺菌方法の詳細は裏表を参考にしてください)

#### ③乾燥はしっかり！

清潔な場所でしっかり乾燥させましょう。

### <殺菌方法の種類と性質> 消毒液は使い方次第で効果が激減！使用方法を守って使いましょう。

#### 煮沸消毒

##### <用途>

調理器具、ふきん等の消毒

##### <殺菌効果>

一般的な細菌やノロウイルスに効果があります。  
セレウス菌やウェルシュ菌などの芽胞菌には効果がありません。

##### <注意点>

80℃の熱湯の場合は、5分以上浸漬する。



#### 消毒用エタノール

##### <用途>

調理器具、手指等の消毒

##### <殺菌効果>

一般的な細菌に効果があります。  
ノロウイルスや芽胞菌には効果がありません。  
70%～80%エタノールが最も効果的です。

##### <注意点>

水で薄まると効果がなくなるので、  
手指や調理器具をよく乾かしてから使用する。



#### 次亜塩素酸ナトリウム

##### <用途>

調理器具、野菜等の殺菌

##### <殺菌効果>

殺菌力が強く、一般的な細菌、ノロウイルス、カビ等に効果があります。芽胞菌には十分な効果はありません。

##### <注意点>

- ・分解しやすいので、使用直前に調製する。
- ・汚れがあると消毒効果が下がるので、汚れを十分落とす。
- ・酸性洗剤と混ぜない(有毒な塩素ガスが発生する可能性)。
- ・金属と手指には使用しない。 ・色落ちに注意する。

##### <消毒液の作り方>

業務用の次亜塩素酸ナトリウム  
または家庭用の塩素系漂白剤を  
水で薄める。



0.02%溶液の作成方法(器具消毒の場合)

製品の濃度	液の量	水の量
12%(一般的な業務用)	5ml	3L
6%(一般的な家庭用)	10ml	3L



## 殺菌方法の例



下表の殺菌方法の例を参考にして、器具や手指等の消毒を徹底して下さい。

対象	方法		備考
食器具 金属, 合成樹脂, 陶磁器, 耐熱ガラスなどの食器具, 合成樹脂製まな板	煮沸	煮沸消毒器または大型なべにより煮沸する。沸騰してから5分以上煮沸する。	消毒終了後はふきんを使用しないで、余熱で乾燥させる。
		蒸気消毒器で100℃, 5分間殺菌する。 湿熱式食器消毒保管庫で80℃, 20分以上	
加熱が不適当な食器具 漆器, 普通ガラス製品, 塩化ビニール製品	次亜塩素酸ナトリウム	0.02%溶液に10分以上浸漬し、水洗する。	清潔なふきんを利用するか、自然乾燥させる。
合成樹脂製まな板	次亜塩素酸ナトリウム	0.02%溶液に10分以上浸漬し、水洗する。	包丁キズの多くなったときは、表面を削って平滑にする。
	熱湯	80℃の熱湯で、5分以上殺菌する。	
ふきん	煮沸・日光	100℃で5分以上煮沸し、清潔な場所で乾燥保管する。	汚れと洗剤をよく洗い落とししてから、薬液に浸漬する。
	次亜塩素酸ナトリウム	0.02%溶液に5分以上浸漬し(10~20分間浸漬すると漂白できる)、水洗する。	
包丁	紫外線	紫外線殺菌灯のついた保管箱に入れる。	アルコール噴霧前によく乾燥させる。
	熱湯	80℃の熱湯で、5分以上殺菌する。	
	アルコール	70~80%アルコールを噴霧した後、ペーパータオルで拭く。	
調理台	アルコール	洗浄して乾燥後、70~80%アルコールを噴霧する。作業前もアルコールで殺菌する。	アルコール噴霧前によく乾燥させる。
機械器具	熱湯	分解して、部品を洗浄後、80℃で5分以上殺菌する。乾燥後に組み立てる。	使用前にもアルコール等で殺菌をする。
客用タオル(おしぼり)	蒸気	洗浄後、上記消毒器で100℃, 10分以上	
手指	逆性石けん液	石けんで30秒以上手を洗い、水洗してから、市販の液を5~6滴たらし30秒以上もみ洗いしてから水洗する。ペーパータオル等でふくか湿風機で乾かす。	石けんを十分洗い落とししてから、逆性石けん液をたらす。
	アルコール	石けんで30秒以上手を洗い、水洗する。ペーパータオル等で十分ふいてから、70~80%アルコールを手全体にすり込む。	水気を十分ふき取ってから、アルコールをつける。
野菜 (未加熱で提供する場合)	次亜塩素酸ナトリウム	次亜塩素酸ナトリウムの0.02%溶液に5分間浸漬(0.01%の場合は10分間)したのち、十分に水洗する。	