

- 食品営業施設や台所が浸水した場合は、食中毒予防のために調理場、器具類等の**洗浄・乾燥・消毒が重要です**。
- 洗浄が不十分だと、消毒の効果は十分に発揮できません。
- 停電により温度が上がってしまった冷蔵庫・冷凍庫内の食品や、水に浸かって傷んだ食品は廃棄しましょう。

【例】調理場内の洗浄・消毒方法

- ① 浸水した水をバケツ等でくみ出す。
- ② デッキブラシ等を使用して汚泥などを水でよく洗い流す。
- ③ じょうろ等を使って、床面などに逆性石けん液（0.1%）を散布する。
- ④ 水ですすぎ洗う。
- ⑤ 水切りをしてよく乾燥させる。

【例】調理器具の洗浄・消毒方法

- ① 食器用洗剤と水で洗う。
- ② 希釈した次亜塩素酸ナトリウム溶液（0.02%）に5分間漬ける。
- ③ よく乾燥させる。
（アルコールを使用する場合は乾燥させた後に噴霧して拭きあげる。）



消毒液を使用する際は、ゴム手袋・マスク・ゴーグル等を着用して作業しましょう。

消毒液	主な商品名等	希釈方法
逆性石けん (10%塩化ベンザルコニウム)	オスパンS 逆性石鹼コザカイ・P	0.1%に希釈(水1Lに商品10mL)
次亜塩素酸ナトリウム (約6%)	キッチンハイター ピューラックス	目的に応じて、希釈濃度が変わります。 別紙を参照ください。
消毒用アルコール	(アルコール濃度 70%以上のもの)	原液のまま使用

※各製品の説明書、製品の濃度をよく確認のうえ、使用してください。

○調理時は**食中毒予防の三原則**を守りましょう。



つけない

- 手洗いの励行、食品もよく洗う
- 器具の洗浄、消毒

増やさない

- 適切な温度で保管
- 調理後は速やかに食べる

やっつける

- 十分に加熱殺菌する

次亜塩素酸ナトリウム

消毒液の作り方

ペットボトルを利用して簡単に作れます。

市販されているものは、濃度が濃いので、薄めて使います。

	原液濃度	希釈	方法	使用する場所
0.02% 次亜塩素酸 ナトリウム の調整	1%	50倍	原液10ml+水500mL	調理器具、トイレのドアノブ、便座、床など
	5%	250倍	原液10ml+水2.5L	
	6%	300倍	原液10ml+水3L	
0.1% 次亜塩素酸 ナトリウム の調整	1%	10倍	原液10ml+水100mL	おう吐物や便が直接ついた衣類など
	5%	50倍	原液10ml+水500mL	
	6%	60倍	原液10ml+水600mL	

次亜塩素酸ナトリウムを使用するときの注意点

- ◆ 消毒後は、10分くらいたったら水拭きしましょう。金属を腐らせる性質があるため、金属に使用したときは、とくに念入りに。
- ◆ 次亜塩素酸ナトリウム自体には洗浄効果はありません。使用済みの調理器具は、洗剤で洗った後、消毒する必要があります。
- ◆ 次亜塩素酸ナトリウムは冷暗所に保管し、期限内に使い切りましょう。また、希釈したものは時間がたつと効果が落ちることがあるため、保存せずにその都度使いきりましょう。誤飲を防止するため、ペットボトルに入れたまま保管しないでください。
- ◆ 漂白作用があるため、色落ちが気になる衣類などには使用せず、他の方法（85℃以上のお湯やアイロンの蒸気など）で消毒しましょう。
- ◆ その他、漂白剤の注意表示をよく読んでください。



ペットボトルを利用すると計量が簡単です。キャップ1杯が5mLに相当します。

濃度	商品名
1%	ミルトン、ピュリファンなど
5%	ハイター、ブリーチなど
6%	ピューラックス、アサヒラック、デキサントなど

市販されている次亜塩素酸ナトリウム製剤
(参考資料)