

キレイに洗浄！正しく消毒！

ねりま食品衛生だより第66号 平成30年12月14日発行

練馬区保健所 生活衛生課 食品衛生担当係 5984-4675 練馬地区 3992-1183 / 石神井地区 3996-0633

キッチン周りは菌がいっぱい！食材についていた菌が食器や調理器具を介して人へ感染する、二次汚染が意外と多いものです。上手に撃退して衛生的なキッチンにしたいですね！

菌はどこに残ってる？



見た目はキレイに掃除しても、菌が残っている部分は色々あります。キッチンで洗い残しの多い場所を例示してみました。意識して洗浄、消毒をしましょう。



洗浄・消毒の順番はありますか？

菌は汚れにコーティングされ、守られています。「洗浄 消毒」の順序を守りましょう。

洗って
すすぐ！

正しく
消毒！

しっかり
乾燥！



洗剤や泡の力で、汚れや菌を浮かせて落とします。
洗い残しがあると消毒効果がいまひとつ。流水でしっかり
すすぎましょう。
消毒薬と食器の材質などには相性があるので、種類を選んで
正しい方法で消毒しましょう。
菌は湿気が大好きです。特に汚れて湿ったふきんなどは
菌の巣になりやすいので、よく乾燥させましょう。



キッチンで使う消毒薬は？

自宅に消毒薬を用意していますか？
今回は使用頻度の高い、2種類についてお話しします！

消毒用アルコール

主成分：エタノール(70～80%)

食器や調理器具、手指などに吹きかけて手軽に殺菌ができます。
スプレーをしたり、ふきんやペーパータオルに染み込ませ、
注意点！ 拭きのぼしたりして使用します。



手指に使うときも
「洗淨(手洗い) 消毒」の順序を守りましょう。



水で薄まると効果が弱まります。
食器や手指の水気をふきとってから使いましょう。



塩素系漂白剤

主成分：次亜塩素酸ナトリウム

手指の消毒はできませんが、食器や調理器具の殺菌・漂白・消臭と幅広い用途で使えます。一定時間つけおきたら、水で洗い流しましょう。
ノロウイルス汚染が疑われる場合は、この消毒薬で処理しましょう。

包丁などの金属はさびてしまうので、アルコールや熱湯消毒がオススメ！

注意点！

強力な消毒薬です。
ラベルに書かれた濃度に薄めて使いましょ
う。
手荒れ対策にゴム手袋を使いましょう。



大きなまな板など、つけおきが難しいものでも、ふきんなどに染み込ませれば、しっかり殺菌できます。



酸性タイプ洗淨剤と混ぜると塩素ガスが発生して危険です！
ラベルをよく見て使いましょ

まぜるな危険

塩素系

酸性タイプ

他にも色々な洗淨剤・消毒薬が市販されていますが、必ず「使用上の注意」をよく読み、指示に従って使用して下さいね。

