

## 5 消毒：どこに消毒するの？何のために消毒するの？効果的な消毒方法なの？見直してみましょう！

問題点はどこ？

次の消毒の様子から、問題点を考えて見ましょう。



作業開始前の調理台へのアルコール噴霧



水で流した後のエプロンへのアルコール噴霧



下洗いに使うシンクへのアルコール噴霧



使用前のザルの次亜塩素酸Na消毒

### 《答え》

#### A : 作業開始前の調理台へのアルコール噴霧

調理台を消毒することが目的ですが、この様子からは、単に空気中に吹き付けているだけで、調理台に十分にアルコールがかかっている状態ではありません。

アルコール消毒は、消毒したい器具に近いところから吹き付け、ペーパータオルでまんべんなく塗り広げ、少なくとも30秒間濡れた状態のまま置いておくことが必要です。

#### B : 水で流した後のエプロンへのアルコール噴霧

アルコール消毒は、水気があるところに噴霧をしても効果がありません。十分に水気を拭き取ってからアルコールを噴霧することが大切です。

#### C : 下洗いに使うシンクへのアルコール噴霧

アルコールを吹きかけ、丁寧に拭き伸ばして消毒をしていますが、これから下洗いに使うシンクにアルコール消毒は必要ありません。この次にする作業を考え、何のために消毒するのかをよく考えて、適切に消毒しましょう。

#### D : 使用前のザルの次亜塩素酸Na消毒

次亜鉛素酸Na消毒は、100~200ppmの溶液に5分以上浸漬していないと効果はありません。ここでは、400ppmの溶液に10分間浸漬していましたが、一度にたくさんのザルを入れすぎて、ザルのふちなどが溶液に浸かっていました。

溶液の濃度を高くしても、浸けっ放しにしていても確実に消毒できていません。溶液濃度を守り、消毒したい器具を十分に浸け、5分以上たら入れ替えるなど、確実で効果的な消毒を行うことが大切です。

こんな実態がありました

#### ● 配送車内の直置き

食缶、食器をコンテナに入れないで、配送車にパン箱を置き、その中に食缶や食器を置いています。配送車内にあるスノコを次亜塩素酸Na溶液に浸したタオルで拭く、パン箱をアルコール消毒するなどの消毒は行っていましたが、パン箱には黒ずみがあり、衛生的とはいえない状況でした。また、このパン箱は、配送後、そのまま配送車にあり、翌日、同様の消毒を行っています。

パン箱を配送車に置きっぱなしにせず、調理場で洗浄・消毒、保管をし、翌日に使用することが望ましいです。

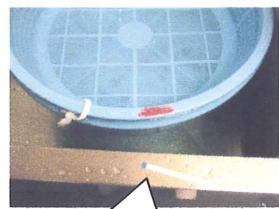
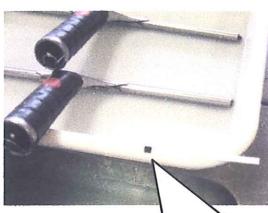


## 検査結果から

### アルコール消毒

拭取り箇所	細菌数	大腸菌群	ATP測定値 (RLU)	コメント
			474	石けんで洗浄後、タオルでふき取り、アルコール噴霧を行った後を拭取り検査しました。アルコール消毒の効果があまりみられないのは、完全に乾燥した状態でアルコール消毒が行われていなかつたためではないかと思われます。ドライ運用における洗浄方法と消毒についての見直しが必要です。
調理場内にある下洗い用の三層目シンク	$10^6$	<3,000		

### 次亜塩素酸Na消毒



水洗い後

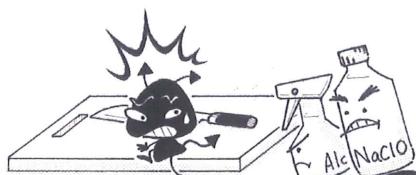


ワイパーを浸けている次亜塩素酸Na溶液は、800ppm以上ありました。このワイパーで調理台の水気を取っていました。

ザルを浸けている次亜塩素酸Na溶液は、400ppm以上あり、10分以上浸漬していました。しかし、ザルの上部は全く浸っていませんでした。

ザルを水洗いした後、付いている水滴を検査したところ、次亜塩素酸Na溶液反応は、見られませんでした。十分に水洗いできているといえます。

### 見直してみましょう！



釜の蓋やフライヤーの中に入れる網に消毒は必要ですか？

器具は確実に消毒できていますか？

消毒するところに水気は無いですか？

➤ 消毒が必要なのはどっち？



《問題》

タライと重石を使って、茹で野菜の水切りをします。タライは熱風消毒保管庫、重石は戸棚に保管していました。

さて、あなたは、どちらにアルコール消毒をしますか。

《答え》

この調理場では、アルコール消毒の必要の有無を器具の保管場所によって決めていました。

- アルコール消毒が必要なもの：洗浄後、木製の戸棚に保管しているもの
- アルコール消毒が必要でないもの：洗浄後、消毒保管庫に保管しているもの

したがって、この場面でも重石にアルコール消毒をし、タライにはアルコール消毒をしませんでした。

そこで、熱風消毒保管庫にある同様のタライを拭取り検査したところ、次のような結果でした。



拭取り箇所	細菌数	大腸菌群	ATP測定値 (RLU)	コメント
			3,973	茹で野菜の水切りのために使用しているタライと同様に保管されていたタライの底の部分を拭き取り採取したものです。菌の増殖はみられなかったが、ATP検査では高い値を示しており、洗浄不足の可能性があります。
熱風消毒保管庫にあるタライ	<3,000	-		

この結果から、次のことがいえます。

★アルコール消毒の必要性の有無

器具の保管場所ではなく、これから何に使うのかを考えて決めることが必要です。

★アルコール消毒より、確実な洗浄

作業開始前のアルコール消毒を念入りに行うより、前日の洗浄を確実にすることが大切です。

★保管場所の衛生管理の徹底

洗浄した器具を保管する木製の戸棚等に害虫やホコリが入らない対策を講じること、また、消毒保管庫の点検を怠らないことなど、基本的な衛生管理の徹底を図ることが重要です。