

サニナビ

北九州



北九州市 保健所
 東部生活衛生課
 広域食品指導係
 小倉北区西港町 94-9
 TEL 093-583-2048
 FAX 093-583-2044

調理器具等の

適切な洗浄・殺菌できていますか？

食中毒を予防するために、調理器具等の洗浄・殺菌は重要です。しかし、誤った方法で洗浄・殺菌しても、効果が薄れてしまいます。そこで、今回は洗浄と殺菌の注意点について特集します。

★洗浄について

洗浄が不十分で汚れ(有機物)の洗い残しがあると、次亜塩素酸ナトリウムの殺菌効果が低下してしまいます。分解できる部品は分解して洗浄し、殺菌前に汚れ(有機物)をしっかりと落としてしまおう。

また、洗浄に使うスポンジが汚染されていると、菌を塗り広げることになってしまいます。スポンジも定期的に殺菌しましょう。

★アルコールについて

アルコールは70%濃度が最も効果的であるため、残った水分で薄まると殺菌効果が低下してしまいます。ペーパータオルで拭くなどして、乾燥させてから使用しましょう。

★次亜塩素酸ナトリウムについて

次亜塩素酸ナトリウムは殺菌力が強く、一般的な細菌に加え、ノロウイルス、カビ等にも効果があります。使用する際は、濃度が肝心です。調理器具等には200ppmで5分または100ppmで10分、吐物や下痢の付着物の消毒には1000ppmの濃度が有効です。金

属類に使用するときびやすいので、使用後は水拭きが必要です。手荒れを起こしやすいため、使用の際は必ずゴム手袋を着用してください。

また、光や温度等に影響されて濃度が低下してしまうため、希釈液は遮光性のある容器に入れて保管し、なるべく早く使い切るようにしましょう。

★熱湯消毒について

熱湯はかけた瞬間から温度が下がっており、かけただけでは消毒できていない可能性があります。まな板、包丁、へら等は80℃で5分間以上の加熱、ふきん、タオル等は100℃で5分間以上の煮沸殺菌が有効です。

自然乾燥後の細菌の生残について

某製造所で調理機械の拭き取り検査を行ったところ、多数の一般細菌と大腸菌群が検出されました。一般細菌と大腸菌群は「汚染指標菌」として、食品や調理器具等の汚染状況の把握と、衛生管理の適否を客観的に評価するために検査されます。

製造者の話によると、拭き取りを行った箇所は自然乾燥させていたとのことだったので、自然乾燥後の細菌の生残について保健所で実験を行いました。

実験では、まず2枚の滅菌シャーレを準備し、1枚には一般細菌と大腸菌群を多数含んだ水溶液を滴下し、もう1枚は菌が入っていない生理食塩水を滴下しました。こ

▼細菌が入っていない生理食塩水を滴下したもの

滴下液の細菌濃度

一般細菌	10個未満/ mL
大腸菌群	10個未満/ mL

24時間自然乾燥
 常温(26℃)、湿度70%

シャーレの細菌濃度

一般細菌	10個未満/ 64cm ²
大腸菌群	10個未満/ 64cm ²

▼細菌を多数含んだ水溶液を滴下したもの

滴下液の細菌濃度

一般細菌	TNTC(測定不能多数)/ mL
大腸菌群	TNTC(測定不能多数)/ mL

24時間自然乾燥
 常温(26℃)、湿度70%

シャーレの細菌濃度

一般細菌	1,230個/ 64cm ²
大腸菌群	10個未満/ 64cm ²

の2枚のシャーレを常温(26℃)、湿度70%で24時間放置し、自然乾燥させてから細菌検査を行いました。

その結果、2枚とも大腸菌群は検出されませんでした。このことから、自然乾燥させていたのに大腸菌群が検出されたのは、乾燥が不十分だったためと考えられます。実際に、保健所で同条件で8時間放置しただけでは、十分に乾燥していませんでした。このため、部屋の温度・湿度条件等によって十分な乾燥が難しい場合は、殺菌済みの清潔なタオルや、使い捨てのペーパータオル等を用いて水分を拭き取り、しっかり乾燥させるようにしましょう。

一般細菌については、細菌が入っていない生理食塩水を自然乾燥させたシャーレからは検出されませんでした。細菌入りの水溶液を自然乾燥させたシャーレからは、菌数は減少したものの、検出されました。この結果から、細菌が残った状態で自然乾燥させても、乾燥に強い細菌は生残すると考えられます。自然乾燥だけでなく、洗浄後や使用前に殺菌工程を行うようにしましょう。

【消費者庁】アレルギー表示推奨品目に「アーモンド」を追加(令和元年9月19日)

消費者庁は、アーモンドによるアレルギー発症者が増加したことを踏まえ、特定原材料に準ずるものとして「アーモンド」を新たに追加しました。推奨表示となりますので、可能な限り速やかにアーモンドの表示に努めてください。

編集後記

読書の秋、スポーツの秋、食欲の秋...
 どんな秋をお過ごしでしょうか。
 今回の写真は、「イルカ」です。

