

水害時の営業再開に向けた準備について

～ 食中毒の予防 ～

水害により調理場や食品製造施設に汚水が浸水すると、食中毒の原因になる細菌に施設が汚染される可能性があります。

営業を再開される際は、安全な食品を提供するために次の事項を点検してください。

1 施設の洗浄

① 点検	営業施設の汚染状況、ガス漏れなどがないことなどを確認しましょう。
② 廃棄	浸水を受けた備品（ふきん・ペーパータオル・手袋など）、洗浄・消毒・乾燥を行うことができない木製器具は廃棄しましょう。
③ 洗浄	泥や水をバケツなどでくみ出し、洗浄剤を使って、位置が高い場所から洗浄を行い、流水で十分にすすぎましょう。
④ 乾燥	ドアや窓を開け、十分に乾燥させましょう。

※施設を洗浄する際は、ゴーグルやマスク、ゴム手袋などを着用しましょう。

2 施設の消毒

・薬剤による施設の消毒

消毒は、必ず泥や汚れを取り除いた後で行いましょう。清掃が不十分だと、効果を発揮しません。

消毒薬は取扱説明書をよく確認し使用しましょう。特に、希釈して使用する薬剤は、希釈倍率に注意して使用してください。（希釈・使用方法は裏面を参考にしてください）

3 器具の消毒

・まな板、包丁などの調理器具、食器類は水洗いし、消毒を行ってから使用しましょう。（希釈・使用方法は裏面を参考にしてください）

4 食品の確認

・汚染された可能性がある食品は廃棄しましょう。
・停電などで、保存温度が適正に保てなかった要冷蔵・要冷凍の食品は廃棄しましょう。

5 冷蔵庫、冷凍庫などの設備が正常に作動しているか確認

・冷蔵庫が浸水した場合は、庫内を洗浄後、消毒用アルコールを噴霧してください。
・温度計で温度を確認してから使用しましょう

消毒薬の使用手続例

消毒薬を使用する際は、手袋、マスク、ゴーグルを着用してください。

消毒対象	消毒薬	調整方法	使用方法
食器類 流し台	5%次亜塩素酸 ナトリウム (塩素系漂白 剤)	<u>0.02%</u> に希釈する 原液 25mL を水 6L (10L バケツの 6 割まで 水をいれる) に希釈する	①食器用洗剤と水で洗う ②希釈した消毒薬に 5 分間漬けるか、消毒 薬を含ませた布で拭き、その後、水洗い・ 水拭きする ③よく乾燥させる
	熱湯消毒	80 度の熱水に 10 分間漬 ける 食器の消毒に使用する	熱水は、有効・安全・経済的な消毒方法 汚れを洗い流してから行う
戸棚 床 堅い表面 ※	5%次亜塩素酸 ナトリウム (塩素系漂白 剤)	<u>0.1%</u> に希釈する 原液 25mL を水 1L に希 釈する (0.125%にな る)	①泥などの汚れを洗い流すか、雑巾などで 水拭きしてから、十分に乾燥させる ②調整した液を浸した布などでよく拭く ③金属面や木面など、色あせが気になる場 所は、水で 2 度拭きをする
	消毒用アルコー ル	希釈せず、原液のまま使用 する	①泥などの汚れを洗い流すか、雑巾などで 水拭きしてから、十分に乾燥させる ②アルコールを含ませた布で拭く。 70%以上のアルコール濃度のものを使用 する 火気のあるところでは使用しない
	10%塩化ベン ザルコニウム	0.1%に希釈する 原液 5mL を水 500mL に希釈する	①泥などの汚れを洗い流すか、雑巾などで 水拭きしてから、十分に乾燥させる ②調整した液を浸した布などでよく拭く
井戸水	清掃		①汚水を汲み出して、井戸の中に溜まって いる堆積物をさらい出す ②浅井戸の場合は新しい砂利を井戸底に引 きつめる ③濁りの有無などを確認 ④残留塩素を測定するなど、滅菌器が適切 に動いているかを確認 ⑤飲用する前に水質検査を受ける

※塩化ベンザルコニウム、アルコール、次亜塩素酸ナトリウムの使い分けについては、以下を参考としてください。

- ・汚染の程度がひどい場合、長時間浸水していた場合は、できるだけ次亜塩素酸ナトリウムを使用する。
- ・対象物が、色あせ、腐食などにより次亜塩素酸ナトリウムが使用できない場合は、アルコール、塩化ベンザルコニウムを使用する。