

「目に見えないレベル(=微生物レベル)のキレイ」をめざしましょう!

レッツ!!

衛生管理 洗浄・殺菌

肉や魚など食材ごとに使い分け、食材をのせた後はこまめにキズの中までしっかり洗浄・消毒を。

まな板

刃とグリップの接合部分は特に洗浄が不十分になりがちなので注意。保管は、清潔な「包丁保管庫」で。

包丁

水栓レバー

蛇口の下部や裏側など、見えない部分に注意。特に栓のつけ根部分には汚れが溜まりがちです。

冷蔵庫取っ手

開閉の度に手が触れるのは、取っ手の裏側。忘れないように洗浄・消毒しましょう。

その他、タイマーや炊飯器、オープン、コンロなどのスイッチや取っ手も要注意です。

手指

「食の安全・安心」を守るために ココが重要 「洗浄・消毒」のツボ!

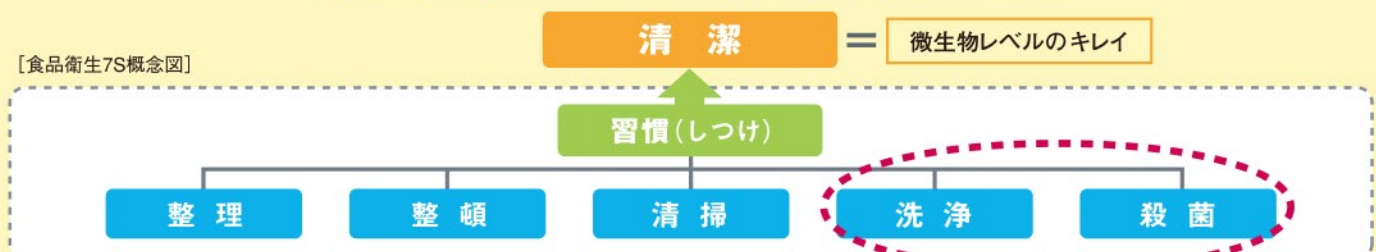
清潔とは、「キレイに見えていればOK」ではありません。目立たない汚れの中にも細菌やカビ、ウイルスが潜んでいる恐れがあり、放っておくと時間とともに増殖。特に、みんなが手で触れる場所が汚れていると、あらゆる場所に細菌やカビ、ウイルスを広げてしまう原因になるので、注意しましょう。

※「消毒」とは、主に病原微生物を許容基準以下に減少させることです。

「殺菌」とは、細菌を死滅させることです。

「洗浄・殺菌」は「清潔」実現のための最終仕上げ。

[食品衛生7S概念図]



★食品衛生7S=「清潔」の実現(7S=各言葉の頭文字S)

「洗淨・消毒」の役割とは

食中毒菌やウイルスの棲みかをなくし、やっつけること!!

「洗淨・消毒」の基本

4ステップ 〈例えば冷蔵庫取っ手〉

1. 洗淨

- ▼ 中性洗剤をスポンジにつけ、すみずみまで洗淨。
- ▼ 汚れをしっかり落とします。



2. すすぎ

- ▼ 水でしぼったクロスで
- ▼ 汚れや洗剤分を拭き取ります。



3. 水分除去

- ▼ 清潔なペーパータオル
 - ▼ などで
 - ▼ 拭き取ります。
- 水分が残っていると
次の「消毒」の効果が
弱くなります!



4. 消毒

- 「アルコール除菌剤」を
たっぷりスプレー。
- 汚れが落ちていないと
消毒しても効果なし!



洗淨・消毒の
基本ステップは
他でも同じ。

対象物にあった洗剤や道具を
正しく選んで行いましょう。
そして、専用の場所で衛生的な
状態での保管を心がけましょう。

※洗淨・消毒は、機器・備品の
「使用上の注意」を
守って行ってください。



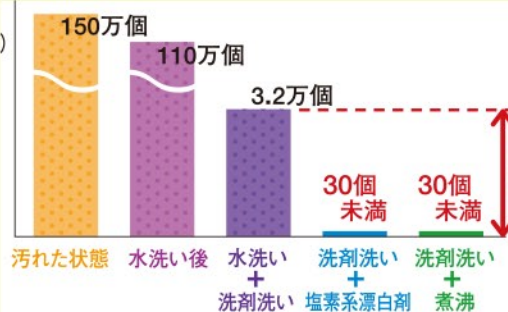
洗剤による洗淨だけでは、
汚れは落ちてても細菌を
減らすことはできません。

実験

汚れたふきんを「水洗い」「洗剤洗い」
「除菌」した後の細菌の数を比較

※ふきん1cm²あたりの菌数を表示

菌数
(一般細菌)



洗剤洗いだけでは
不十分!!

(ダスキン商品検査センター調べ)

●ご相談、お見積りは無料。お気軽にお電話ください。
ダスキンフランチャイズチェーン加盟店



JQA-EM1552

株式会社 **ダスキン** 訪販グループ
〒564-0051 大阪府吹田市豊津町1-33

biz.duskin.jp **0120-100100**
09:00-18:00 TMS191111