



殺菌剤について

洗浄とは表面から食べ物、土、またその他の種類の破片を取り除くことです。

洗浄だけで、継続的に安全レベルまで汚染を減らすことはできません。したがって食べ物と接する面は、使用する毎に病気の原因となる微生物の数を減らすために洗浄し殺菌しなければなりません。

殺菌剤の溶液

食品事業所で使用するのに適した、3種類の殺菌剤の溶液があります。

1. 塩素（漂白剤）*

濃度 50～100ppm

塩素を使用した殺菌剤が最も一般的に使用されています。この殺菌剤はすべてのバクテリアを殺菌可能で、低価格です。漂白剤は熱いお湯の中では効果が減少し、55° F (13°C) -75° F (約 24°C) のお湯で一番効果を発揮します。

*飛び散らない（ジェル状）、香付きまたは非塩素系/色物にも安全な漂白剤は使用しないでください。

2. 第四級アンモニア（QUAT、QAC）

濃度 製造業者から提示された使用方法を参照のこと

第四級アンモニウム化合物（QAC）を薄めたものは、無臭、無色で毒性はありません。QACの利点は残留抗菌膜を残すことであり、その膜は高温に耐久性があり、かつ有機物質に対しては塩素よりも効果的です。（その他の殺菌液に比べ、軽しよう土による影響の受け方は小さい）一般的な腐敗バクテリアに対してはゆっくりと効果を発揮するので、この殺菌剤を使用する際はより長い時間さらす必要があります。

3. ヨウ素

濃度 12.5 ～ 25 ppm

ヨウ素化合物またはヨードフォールは、素早く作用しすべてのバクテリアに効果があります。比較的毒性が少なく、皮膚にも優しく安定しています。ヨードフォール溶液は、多孔性の表面やプラスチックにシミを残すことがあります。

製造会社の使用上の注意に従ってください。上記に推奨された濃度で使用すると、殺菌効果はやや弱く、設備・機器を腐食させる可能性があります。高濃度にすると安全性が損なわれ、表面に匂い、または変な味が残る可能性があります。

一日を通じて正しい殺菌剤の濃度で使用できるよう、適切な検査を定期的に行える様にしなければなりません。全ての事業所は、殺菌剤の濃度を監視するために、適切な殺菌剤検査キットを用意しなければなりません。



効果

化学物質殺菌剤の効果に影響を及ぼす、3つの要素があります。

1. **濃度**—十分な量の殺菌剤を使用しないと、微生物を適切に除去することができません。殺菌剤の使いすぎもまた有毒になります。
2. **温度**—一般的に化学薬品の殺菌剤は、55° F (13° C) ~ 120° F (49° C)の間で一番効果を表します。（製造業者の推奨温度を参照してください。）
3. **接触時間**—効果的に微生物を殺菌するために、対象物を洗浄し、そして推奨された時間殺菌剤（熱殺菌または承認された化学物質でも）に接触させる必要があります。

殺菌方法

適切に殺菌するには3つの方法があります。表面は殺菌前に洗浄しなければなりません。殺菌剤の溶液（種類に関係なく）は、肉スライサー、カウンター、調理テーブル、まな板、調理機器などすべての設備・機器のためにあらゆる調理環境で使用できるようにしなければなりません。

1. バケツ/容器

- 簡単に判別できるバケツ（例 赤いバケツ等）で、その他の目的で使用されていないものは、ラベルを張る必要はありません。簡単に判別できないバケツはラベル（「殺菌剤」または化学薬品の名前を明記して）を貼る必要があります。
- バケツは食べ物や食べ物と接触する部分から遠ざけて、足元に保管してください。
- 使用していないときは、殺菌剤の溶液と雑巾と一緒にバケツに入れて保管してください。
- 濃度が薄くなったり、または溶液が濁ってきたら、殺菌剤を交換してください。
- 必要な場合、生鮮動物性食品用の殺菌バケツに関しては、別のバケツを用意する必要があります。

2. スプレーボトル

- スプレーのボトルにはラベルを貼ってください。（「殺菌剤」または化学薬品名を明記）
- 開封した食品の周辺では決してスプレーせずに、水を通さないカバーで保護されている食品の周辺でのみスプレーすることが可能です。
- 濃度が薄くなったり、または溶液が濁ってきたら、殺菌剤を交換してください。
- ふき取る前に、適切な時間が経過していることを確認してください。

3. 化学雑巾

- 食品事業所での使用に適切な濃度で、食品と接触する面での使用が許可された化学雑巾を購入して下さい。
- 適切な時間が経過していることを確認したら、そのまま空気乾燥させてください。