



「洗浄」と「殺菌」について

「洗浄」と「殺菌」は食品衛生 7Sの最終仕上げ、微生物レベルの清潔さを実現するための必須条件です。昨今の人手不足や労働時間に制限がある中、「洗浄」と「殺菌」を効率的に行うことはとても重要です。今回は、「洗浄」と「殺菌」の重要性と効率的な洗浄方法についてご紹介します。

洗浄とは？ 汚れを除去すること。

【目的】主にウェットな環境で行う掃除を指し、調理場で微生物が増殖して食品を汚染したり、アレルゲンのコンタミネーションを防止すること。

微生物汚染防止のための洗浄

有機物などの汚れの除去だけでなく、対象物の微生物数が問題ないレベルまで低減されている。殺菌前に確実に汚れを除去するよう、汚れの程度や種類に応じて洗浄剤、用具を選定する。

アレルゲン除去のための洗浄

- ・お湯(40～50℃。60℃を超えると×)
- ・アルカリ洗浄剤が効果的
- ・共洗い(水を使えない場所の場合)
→どの程度洗えばよいかは検査で確認

汚れの種類に応じた洗浄剤の選定は、【ニイタカ衛生通信】2022年2月号をご確認ください。

殺菌とは？ 有害な微生物を死滅させること。

【目的】微生物が食品に付着することを防止すること。

殺菌するタイミング

機械や器具に汚れがついていない状態で行う

頻度の決定

最低限、どの場所をどの位の頻度で殺菌が必要かを決定する

殺菌剤

**洗浄せずに殺菌しても
効果なし！**

<殺菌ルールの一例>

場所	頻度	基準
製造機械	ロット毎	一般生菌数100未満
取っ手	休憩毎	大腸菌群が検出されない

目的とする微生物に対して効果のある殺菌剤の選定は、各殺菌剤の殺菌スペクトルを確認して効果のある殺菌剤を選定することが必要です。
不明な場合は洗剤メーカーへお問い合わせください。

洗浄効果の確認

ATP検査で除菌剤と洗浄剤の汚れの除去効果を客席テーブルで確認したところ、除菌剤の拭き取りでは拭き上げ後も汚れが残っているが、洗浄剤の拭き取りではATP値が大幅に下がり十分に洗浄効果があることが確認出来ました。

このように、作業台や取っ手等の二次汚染対策には、『洗浄』を行うことが重要です。

最近では『洗浄』と『除菌』を同時にできる洗浄剤や、洗浄効果のある除菌剤の開発も進んでおり、人手不足が進む食品業界にとって非常に有効なツールとして期待されています。

泡洗浄の近況とメリット

近年、泡洗浄やフォーミング製品が市場で増えています。

家庭用のお風呂やトイレの洗浄剤においても擦り洗い不要を謳う商品が増えており、泡洗浄への注目が高まっています。

一方、業務用洗浄剤でも泡洗浄が注目されており、特に床洗浄で泡洗浄剤を採用する施設が増えています。

では、床洗浄における泡洗浄剤の使用にはどのようなメリットがあるのでしょうか？

泡洗浄のメリット（床洗浄）

- ・泡になることで薬剤が床面に長く留まり、汚れとの接触時間が長くなる
- ・泡が汚れに密着し、洗浄成分を効率よく浸透させるため擦る作業が不要になる

デメリットと改善（床洗浄）

- ・デメリットとしては「すすぎ性が悪い」点が挙げられる
- ・しかし、最近では**破泡性を持たせたすすぎ性のよい泡洗浄剤**の開発も進んでいる

	除菌剤 アルコール製剤使用	洗浄剤 弱アルカリ洗浄剤使用
拭き上げ前		
拭き上げ後		 大幅DOWN！

客席テーブルのATP検査（自社調べ）

※ATP検査とは、汚れ（ATP）の量を測定する検査。数値が高いほど汚れが多い状態。

洗浄力に作用するTACT + 人

T:温度、A:物理力、C:洗浄剤、T:時間



泡洗浄剤の特徴

- 時間** 泡が汚れに密着し汚れと洗浄剤の接触時間を確保。特に壁面や傾斜のある部分では効果的
- 物理力** 泡が汚れに作用。但し、食器洗浄機など使用できない箇所もあるため注意が必要
- 人** 泡噴霧により洗浄作業が見える化され、意識向上につながる

洗浄効果付加アルコール製剤、破泡性付加の床用泡洗浄剤

『セキュアフォーム』は、泡のアルコールで洗浄と除菌が一度にできます。油脂汚れに対し、優れた洗浄効果を発揮します。また、食品添加物製剤のため食べ物が直接触れる部分にも使用できます。



『ジアファインクイックスルッギー』は、塩素系の発泡除菌洗浄剤。専用フォーマーで生成される密着性の高い泡と、強アルカリと塩素の効果により、優れた洗浄力と除菌効果を発揮するうえに、すすぎ性に優れ、作業時間とすすぎ水使用量を削減します。

