

洗剤を効果的に使いましょう！

サニテーションにおける洗剤の役割について

食品を取り扱う現場では、手洗いに始まり、食材、調理器具、設備など多くのものを洗浄します。
今回は洗浄の重要性と、洗浄を構成する要素、汚れに応じた洗剤の選び方についてご紹介します。



食中毒予防の3原則



洗剤の重要性

洗浄は、水や洗剤などで食品残さのような**汚れや有害な微生物を取り除き、洗浄後に行う除菌の効果を高める**ために行います。これは食中毒予防の3原則の土台であり、適切な洗浄が食中毒などの食品事故を防ぐといえます。

「洗浄」と「除菌」は密接な関係

洗浄が不十分のまま除菌すると、汚れが微生物と除菌剤の接触を妨害して**除菌不良**になったり、汚れと除菌剤が反応して**除菌力が低下**したりするなど、**期待通りの除菌効果が得られません**。

蓄積した汚れは落ちにくくなるため、毎日の洗浄を適切に行うことが大切です。

後で除菌するから洗浄はほどほど...では

ダメ!

洗浄

除菌

水洗いで食品残さなど目に見える汚れを落とす

食器用洗剤で油脂やたんぱく質、デンプンなどの汚れを除去する

微生物を減らす

洗剤を構成する要素

汚れを効果的および効率的に落とすための要素として、次のことがあげられます。

洗剤(化学的な力)

汚れに応じた洗剤の選定
適切な濃度
適切な濃度
使用量

温度



時間



物理的な力



洗剤は、洗浄対象物に付着した汚れなどを落とし、再び付着しないようにします。しつこい油汚れは設備が温かいうちや、温水を使用すると落ちやすくなります。また、洗浄液に浸漬して時間を置くことで洗剤が汚れに作用し、汚れが落ちやすくなります。



▶▶▶ 汚れに応じた洗浄剤を選びましょう！

汚れの種類や度合いに応じて、洗浄剤および洗浄の方法を適切に選ぶことがポイントです。

油脂、たんぱく質、デンプンなどの **軽い汚れ**

中性洗剤

ブラシやスポンジによるこすり洗い

やや変性した **油脂などの汚れ**

弱アルカリ洗浄剤

洗浄剤を塗布し、3～5分程度時間を置いてから拭き取る



加熱や乾燥により変性した

油脂やたんぱく質のしつこい汚れ

アルカリ洗浄剤

洗浄剤を塗布、または洗浄液に浸漬して10～30分程度置いた後、こすり洗い(浸漬する洗浄液の温度を上げるとより効果的)

塩素系除菌剤を配合した塩素系アルカリ洗浄剤がより効果的

【注意】アルカリ洗浄剤使用時は必ず保護具を着用!!

アルカリ洗浄剤をご使用の際は、必ずゴム手袋や保護メガネなどの保護具を着用してください。洗浄液が皮膚に付着する、目に入ることなどによって化学火傷などの負傷をする恐れがあります。



◆ 洗浄剤は専用容器に入れて使用しましょう！

洗浄剤を小分けして使用するときは、専用の容器を使いましょう。小分けした洗浄剤を、ドレッシングと間違えたことによる食中毒事故発生などの事例があります。

多くの人が働く場所では、誤使用しないように**容器やラベル管理を徹底**しましょう。

また、洗浄剤をアルミ缶に小分けしたことによる破裂事故なども発生しています。

安全に使用できるように洗剤メーカー推奨の専用容器に入れて保管しましょう。



洗浄の重要性を理解のうえ、効果的に洗浄しましょう！