

調理器具などの消毒のしかた

まずは洗浄

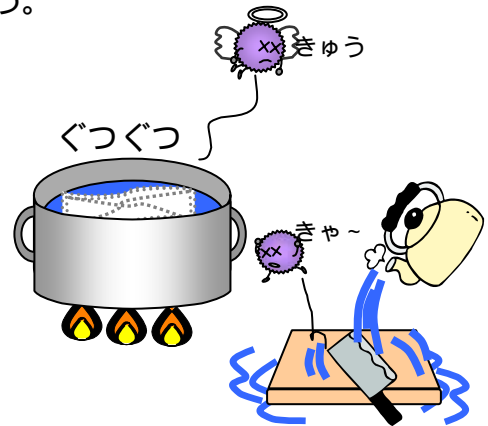
十分な水で汚れを落とし、次に洗剤を付けて洗浄し、もう一度十分に流水で洗います。
 (物理的に細菌やウイルスを落とします。)
 その後、熱湯や薄めた漂白剤で殺菌消毒をしましょう。

消毒方法

1 熱湯で消毒

まな板、包丁、へら、食器、ふきん、タオルなどは、熱湯(85℃以上)で1分以上の加熱をしましょう。

熱湯をゆっくりかける、煮沸するなどの方法で殺菌消毒をしてください。



2 塩素系漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム)で消毒

塩素消毒ができるものは、塩素系漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム)で殺菌消毒をしましょう。

調理器具など：消毒液に10分くらい漬け置きしてから流水で十分にすすぎます。

調理台など：消毒液をたっぷりと染み込ませた布で拭き濡らした後、10分くらいおいてから水ぶきをします。

消毒液の作り方

消毒液の用途	漂白剤の原液濃度	希釈方法(薄め方)	消毒液の濃度
調理器具、調理台など	5%の場合	250倍	0.02%
	10%の場合	500倍	
二次感染防止のために吐物、ふん便で汚染された場所や衣類の消毒	5%の場合	50倍	0.1%
	10%の場合	100倍	

例)市販の家庭用塩素系漂白剤(商品名:ブリーチ、ハイターなど)を使用する場合

塩素系漂白剤

キャップ一杯 約20ml 濃度:5%

キャップ1杯(20ml) + 水5ℓ 0.02%消毒液 (250倍希釈)

キャップ2杯(40ml) + 水2ℓ 0.1%消毒液 (50倍希釈)

注意

業務用のものには、濃度10%のものがああります。

消毒液は、時間が経つと効果が減っていくので、使用する直前に作り、早めに使い切りましょう。

金属を腐食したり、布製品が色落ちすることがありますので、素材によっては使用できないものがあります。