

浸水した場合の消毒方法等について

一般家屋や食品営業施設が浸水した場合は、**食中毒や感染症予防**の観点から施設や調理器具類等の**消毒**が必要です。

また、調理等の再開にあたっては食品の取り扱い等に留意してください。

【例】調理場内の消毒方法

- ① 浸水した水をバケツ等でくみ出す。
- ② デッキブラシ等を使用して汚泥などを水でよく洗い流す。
- ③ じょうろ等を使って、床面などに逆性石けん液(0.1%)を散布する。
- ④ 水ですすぎ洗う。
- ⑤ 水切りをしてよく乾燥させる。



【例】調理器具の消毒方法

- ① 食器用洗剤と水で洗う。
- ② 希釈した次亜塩素酸ナトリウム溶液(0.02%)に5分間漬ける。
- ③ よく乾燥させる。
(アルコールを使用する場合は乾燥させた後に噴霧して拭きあげる。)



消毒液	主な商品名等	対象と希釈方法	
		食器類・流し台	床・設備
次亜塩素酸ナトリウム (約6%)	キッチンハイター ピューラックス	0.02%に希釈 (水1ℓに商品4mℓ)	0.1%に希釈 (水1ℓに商品20mℓ)
消毒用 アルコール	(アルコール濃度 70%以上のもの)	原液のまま使用	原液のまま使用
10%塩化ベンザ ルコニウム (逆性石けん)	オスバンS 逆性石鹼コザカイ・P	0.1%に希釈 (水1ℓに商品10mℓ)	0.1%に希釈 (水1ℓに商品10mℓ)

● 汚染がひどい場合、長時間浸水していた場合は、できるだけ次亜塩素酸ナトリウムを使用しましょう。
※ 消毒薬は使用上の注意事項を確認してから使用してください。

再開にあたっては、以下の**食中毒予防の三原則**を再確認してください。

※ 井戸水を使用する場合は安全性を確認してから使用しましょう。

※ 停電や浸水の影響で傷んでしまった食品は廃棄しましょう。

- ・ 手も食材もこまめによく洗う☑
- ・ 生食用と加熱用の食材は接触させない☑

つけない



- ・ 食材にあった温度で保存する☑
- ・ 期限内に食べる☑

増やさない



- ・ 加熱するものはしっかり火を通す☑
- ・ 調理器具はしっかり洗う☑

やっつける

