

洗浄せずに殺菌していませんか？

仕事で給食調理場の衛生点検をしています。ルミテスターを使って ATP 拭き取り検査で清潔度を調べていますが、拭き取り検査をするので、準備してくださいという、ほとんどの調理従事者の方はアルコールや次亜塩素酸 NA で拭き取ります。しかし、拭き取り検査をすると汚染度の高い数値となってしまいます。それは器具類の汚れが十分落ちていないからです。細菌検査の拭き取り検査をする時にも、十分洗浄しないで、塩素殺菌や熱湯殺菌した器具類を出してきます。こちらも結構な菌が検出されてしまいます。汚れの中の菌が生き残ってしまったためです。

アルコールや塩素剤がふんだんに使用できるようになり、安易に殺菌とえがちですが、衛生・清潔の基本は汚れを落とすことです。

適切な洗浄・消毒とは！？

文部科学省の「調理場における洗浄・殺菌マニュアル」を参考にして考えてみます。

＜洗浄・消毒に関する基本的な考え方＞

- * 洗浄・消毒については、汚れを落としたいのか、微生物を殺したいのか目的をはっきりさせる。
- * **汚れを落とす**ときには**洗浄剤**を、**微生物を殺したい**場合には**消毒剤**を使わなくてはならない。
- * ほとんどの場合は、**汚れと微生物が混在している**ので、**洗浄剤でしっかりと汚れを落とし**、その後に**消毒剤**で微生物を殺すことが必要である。
- * **洗浄・消毒を、科学的データに基づいた方法で実施することが必要である。**

＜洗浄が衛生管理の基本＞

- * **洗浄により異物の除去、発見**ができる。
- * **安全な給食を提供するためには、基本的な衛生管理である洗浄をおろそかにしてはならない。**

野菜などの食材や調理器具類を洗浄することにより、付着している塵埃、土壌、食物残渣、農薬、有害微生物などを除去することができます。また、有害微生物を完全には除去できなくとも衛生管理規準値以下に清潔にできます。

また、調理器具や機器などに付着した微生物の栄養源となる食品残渣などを除去することで、微生物の増殖を抑制するとともに、**有機物や有害微生物を減少させる**ことにより、次に行う**消毒の効果が十分に発揮されます**。調理器具や機器などには中性洗剤などを使用し、油污れなど落ちにくい場合は強アルカリの洗浄剤などを使用します。使用する洗剤は、人体に安全であること、調理器具や機器を痛めないこと、すすぎが容易であることなどが求められます。

＜過剰な消毒に気をつける＞

- * **消毒剤の特性、使用濃度、使用対象物などを理解する。**
- * **消毒は滅菌を行うのが目的ではないことを理解し、過剰な消毒を避ける。**

調理器具や機器の**消毒は洗浄によりたんぱく質、炭水化物などの有機物をできる限り落とし**、きれいな状態にしてから消毒剤を用いて、有害微生物を**目的とする量以下に死滅させることが原則**です。有機物が含まれる（汚れている）状態で消毒剤を用いても、消毒効果が著しく悪くなり、有害微生物を確実に死滅させることはできません。



洗浄＝洗剤で汚れ落とす



すすぎ＝水拭きする



汚れ落とし＝洗浄と乾燥が基本、過剰な消毒は不要