

水害時の食品営業施設再開に向けた準備について ～食中毒の予防～

台風や集中豪雨等の水害により、調理場や食品製造施設が浸水すると、食中毒の原因となる細菌等に施設や食品が汚染される可能性があります。

営業の再開に向けては、安全な食品を提供するため、以下の点に留意しましょう。

1.施設の清掃について

- ・ドアと窓を開け、よく換気しましょう。
- ・汚泥は取り除き、水道水で十分に洗い流した後、よく乾燥させましょう。
- ・清掃作業時にはケガの予防や傷口からの感染を防ぐため、手袋や底の厚い靴を着用しましょう。ほこりから口や肺、目を保護するため、マスクやゴーグルを着用しましょう。
- ・清掃が終わったら、しっかり手を洗いましょう。



2.施設の消毒について

- ・消毒は、必ず泥や汚れを取り除いた後で行いましょう。清掃が不十分だと、消毒の効果を発揮できません。
- ・作業時にはゴム手袋、長靴、ゴーグル等を着用しましょう。
- ・消毒薬は、使用上の注意事項をよく確認して使用しましょう。
- ・消毒薬は、お近くの薬局、ドラッグストア、ホームセンター等で購入できます。



3.食器や機械器具類の洗浄・消毒について

- ・まな板、包丁等の調理器具、食器類は、洗浄して汚れをきれいに洗い流した後、消毒を行ってから使用しましょう。
- ・食器棚や冷蔵庫などは、汚れをきれいに拭き取った後、消毒を行ってから使用しましょう。



4.使用する水について

- ・飲用に適する水が確保できているか確認しましょう。井戸水を使用している場合は、水質検査等により、安全性を確認してから使用しましょう。



5.食品の確認について

- ・汚水等により汚染された可能性のある食品は廃棄しましょう。
- ・停電などにより、保存温度が適正に保てなかった要冷蔵、要冷凍の食品は廃棄しましょう。



【参考】消毒薬の使用法例

消毒対象	消毒薬	調製方法	使用方法
食器類 流し台	5%次亜塩素酸ナトリウム (塩素系漂白剤)	0.02%に調整する ・水1ℓに4ml (小さじ1杯は5ml) ・水5ℓに20ml (製品のキャップ1杯は20～25ml)	①食器用洗剤と水で洗う。 ②希釈した消毒薬に5分間漬けるか、消毒薬を含ませた布で拭き、その後、きれいな水を使用し、水洗い・水拭きする。 ③よく乾燥させる。
戸棚 床 堅い表面	5%次亜塩素酸ナトリウム (塩素系漂白剤)	0.1%に調整する ・水1ℓに20ml (製品のキャップ1杯は20～25ml)	①泥などの汚れを洗い流すか、雑巾などで水拭きしてから、十分に乾燥させる。 ②調整した液を浸した布などでよく拭く。 ③金属面や木面など、色あせが気になる場所は、きれいな水を使用し、2度拭きをする。
	消毒用アルコール	希釈せず、原液のままで使用する	①泥などの汚れを洗い流すか、雑巾などで水拭きしてから、十分に乾燥させる。 ②アルコールを含ませた布でよく拭く。 ※70%以上のアルコール濃度のものを使用する ※火気のあるところでは使用しない
	10%塩化ベンザルコニウム (逆性石けん)	0.1%に調整する ・水1ℓに10ml(小さじ2杯) (小さじ1杯は5ml) ・水1.5ℓに15ml(ペットボトルのキャップ2杯)(ペットボトルのキャップ1杯は7.5ml)	①泥などの汚れを洗い流すか、雑巾などで水拭きしてから、十分に乾燥させる。 ②調整した液を浸した布などでよく拭く。