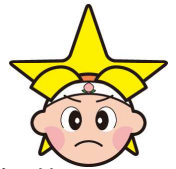


水害後の営業再開に向けた準備について



水害による浸水等で、食品調理場や食品製造施設が食中毒や感染症の原因になる細菌やウイルスにより汚染されている可能性があります。また、使用している水が井戸水の場合には、井戸水自体が汚染されている可能性もあります。

このため、水害後に営業を再開される場合には、消費者の方に安全な食品を提供できるよう、次の事項を点検し、食の安全確保に努めて下さい。

(0)最初に実施すること

- ・被害状況の確認（下水の汚染を受けていないか、調理設備が使用できるか など）
- ・浸水を受けた衛生備品（マスク、ふきん、ペーパータオル、衛生手袋）等は廃棄して下さい。
- ・洗浄、乾燥、消毒が難しい木製の器具等は廃棄して下さい。
- ・水道水など衛生的な水が十分に供給されるようになってから再開して下さい。

(1)準備するもの

- 薬剤（消毒液）
 - ・洗浄剤 ・塩化ベンザルコニウム逆性石けん ・アルコール製剤 ・次亜塩素酸ナトリウム
- 備品
 - ・バケツ ・ナイロンブラシ、デッキブラシ、スポンジ、ワイパー ・ゴーグル、衛生手袋
 - ・ペーパータオル、ふきん（使い捨て） ・延長ホース、高所清掃用具

(2)施設内の洗浄、消毒

- 【洗浄】
- 1 たい積した泥や水をバケツ等でくみ出す。
 - 2 洗浄剤を使って洗浄する。
 - 3 流水で十分すすぐ。
- 【消毒】
- 4 塩化ベンザルコニウム逆性石けん液（0.1%濃度）を散布する。
 - 5 風通しをよくしてそのまま乾燥させる。

(3)調理器具の洗浄、消毒

まな板、包丁などの調理器具、食器類は水洗いした後、煮沸または次亜塩素酸ナトリウム（0.02% = 200 ppm）溶液に5分以上浸し、自然乾燥させる。

(4)汚染を受けた食品の廃棄

- 食中毒菌等の付着、増殖の可能性がある食品は廃棄して下さい。
- ・汚水に接触した可能性のある食品
 - ・保存温度が適切に保てなかった要冷蔵品、冷凍食品

(5)冷蔵庫、冷凍庫等の調理設備の確認



冷蔵庫等が浸水した場合は、庫内を洗浄後、消毒用アルコールを噴霧して下さい。

冷蔵庫、冷凍庫等は、正常に動くか、適切な温度に保てるかどうか、確認してから使用して下さい。

(6)使用水の確認

井戸水を使用している場合、濁りの有無、滅菌器が適切に動いていることを確認するとともに、水質検査を受けて下さい。

消毒薬の調整について

薬剤名	用途	薄め方
塩化ベンザルコニウム 逆性石けん (10%) 商品名 ザルコニン オスバン など	床や物品の消毒 使用濃度 0.1%	(100倍希釈)  2 Lのペットボトル 20 mL (ペットボトルのキャップ 4杯)
次亜塩素酸 ナトリウム (6%) 商品名 キッチンハイター ミルトン など	調理器具の消毒 使用濃度 0.02% (= 200ppm)	(300倍希釈)  2 Lのペットボトル 6～7 mL (ペットボトルのキャップ 約1.5杯)

手洗いについて

