

水害時の食品衛生対策について確認しましょう

令和2年7月豪雨により、県内各地に甚大な被害がもたらされました。西部保健所管内は、平成29年にも豪雨被害を受けています。

水害等で調理場や食品製造施設が浸水すると、下水道から逆流した汚水等により施設や食品が汚染される可能性があります。衛生状態が悪化することで、食中毒や感染症が発生しやすい状況となるため、注意が必要です。



営業再開に当たっては、安全な食品を提供するため、十分な点検を行いましょう。

1 最初に確認する

- ✓ 調理場、食品製造施設の被害状況を確認する

2 不要な物を片付ける

- ✓ 汚水に接触したおそれのある食品や停電により保存温度が適正に保てなかった要冷蔵・冷凍食品は廃棄する
- ✓ 浸水を受けた衛生備品（マスク、ふきん、ペーパータオル、手袋）等は廃棄する
- ✓ 洗浄、乾燥、消毒が難しい木製の器具等は廃棄する



3 洗浄する

- ① 堆積した泥や水をバケツ等でくみ出し、壁や床の汚泥も取り除く
- ② 洗浄剤を使って洗浄する
- ③ 流水で十分すすぐ



4 消毒する（消毒前に洗剤等で十分洗浄）

	対象と使い方	
	調理器具・食器類	壁・床・家具類
次亜塩素酸ナトリウム <small>（市販の塩素系漂白剤の塩素濃度は一般的に5~6%）</small>	0.02%に希釈 ①液に5分間浸漬するか液を含ませた布で拭く ②水洗い・水拭きし、乾燥させる	0.1%に希釈 ①液を浸した布で拭く ②金属面や木面等色あせが気になる場所は水で2度拭きする
消毒用アルコール（70%以上）	そのまま使用 液を含ませた布で拭く	そのまま使用 液を含ませた布で拭く
10%塩化ベンザルコニウム（逆性石けん）	0.1%に希釈 液を浸した布で拭く	0.1%に希釈 液を浸した布で拭く



- 10%消毒液であれば 原液10mL+水→1Lで0.1%濃度
- ペットボトルキャップ1杯は約5mL

5 乾燥させる

- ✓ 風通しをよくして乾燥させる

汚染がひどい場合や長時間浸水していた場合は次亜塩素酸ナトリウムで消毒

その他にも…

- **冷蔵庫・冷凍庫等の設備が正常に動いているか確認する**
 浸水した場合、庫内を洗浄後、消毒用アルコールを噴霧し、温度計で温度を確認してから使用する
- **使用水を確認する**
 井戸水を使用している場合、濁りの有無や滅菌器の作動状況を確認し、必要に応じて**水質検査**を受ける
- **受水槽の安全と衛生を点検・確認する**



衛生が確保されてから営業を再開しましょう！