

3. 洗浄剤・消毒剤でよくある誤解

* 洗浄剤・消毒剤の使い方を誤解されていることがあります。よくある誤解をまとめたので、調理場でこのような誤解がないか確認してみましょう。

●希釈について

- Q いちいち希釈するのは面倒なので、まとめて大量に希釈してもよいですか？
- A 希釈された液は保存性がよくないので、できるだけその日に使う分だけ希釈してください。

●洗浄剤・消毒剤の保管方法について

- Q 洗浄剤・消毒剤を頻繁に使用するのでフタは開けっ放しで使用してもよいですか？
- A アルコールや次亜塩素酸ナトリウムなどは開放された状態では効力が低下します。また、中性洗剤などは菌汚染してしまうと腐敗するおそれがあります。洗浄剤・消毒剤を保管する場合は必ずフタを閉めておきましょう。

●次亜塩素酸ナトリウムについて

- Q 希釈せずに原液で使ったほうが濃いので効果がありますよね？
- A 目的に応じた希釈倍率で希釈して使うべきです。必要以上に濃いと金属などの腐食の可能性も高まってしまいます。

Q 次亜塩素酸ナトリウムの適正な希釈倍率は何倍でしょうか？

- A 市販されている次亜塩素酸ナトリウムの有効塩素濃度は必ずしも同じではありません。6%程度のものや10%程度のものが主流ですが、他の濃度設定になっているものもあります。必ず元の濃度を確認し、そこから計算して適切な希釈を行ってください。

例) 5%の次亜塩素酸ナトリウムを用いて200ppmの希釈液を作りたいときは、
 $5\% (= 50,000\text{ppm}) \div 200\text{ppm} = 250$ (倍)

- Q 汚れが付着したまま次亜塩素酸ナトリウムに漬けてもよいでしょうか？
- A 汚れ(有機物)が残っていると次亜塩素酸ナトリウムの殺菌能力は低下します。必ず汚れを洗浄した後に漬けてください。
- Q 希釈された次亜塩素酸ナトリウムを繰り返し使用してもよいでしょうか？
- A 繰り返し使用する場合も次亜塩素酸ナトリウムの殺菌能力は低下します。繰り返し使用する場合は有効な塩素濃度を測定(残留塩素試験紙(高濃度用)等)して、十分な濃度であるかどうかを確認してから使用してください。

●アルコール溶液について

- Q 水分が残ったまな板などにアルコールをスプレーしていますがよいのでしょうか？
- A アルコールは残った水分で薄まると著しく殺菌能力が低下します。ペーパータオルなどで必ず水分を除去してから使用してください。

●逆性石けんについて

- Q 作業台の消毒に逆性石けんをスプレーしていますがよいのでしょうか？
- A 逆性石けん(用語集の(6)陽イオン界面活性剤の説明参照)は食品添加物として認められていないので、食品に付着する可能性のある場合は使用しないようにしましょう。

●熱湯消毒について

- Q 熱湯をかけて消毒することはできるのでしょうか？
- A 熱湯はかけた瞬間から温度が下がっており、消毒できていない可能性があります。また、やけどの危険性もあります。ただし、釜などで煮沸し、そこに一定時間漬け込む方法であれば消毒できます(やけどには十分注意しましょう)。

●食器洗浄機について

- Q 台所洗剤(中性洗剤)を調理場で使っているのに食器洗浄機にも使用してもよいのでしょうか？
- A 食器洗浄機には泡が立ちにくい「低起泡性」の洗浄剤を使用します。泡が立ってしまうと、それが障害となって洗浄機能を発揮できません。必ず食器洗浄機専用の洗浄剤を使用してください。