

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1」
修正箇所

項目名		新				旧			
P5_第2章 /1,1)各調理場 で使用する洗 浄剤、消毒剤 （殺菌剤を含 みます。）を選 ぶ前に		調理場では様々な洗浄剤（中性洗剤やアルカリ洗浄剤など）や消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、 <u>亜塩素酸水</u> やアルコールなど）が使用されますが、それらの特性、対象物の特性、使用する環境を確認し、最も良い方法を選ばないと期待する結果を得られません。（略）				調理場では様々な洗浄剤（中性洗剤やアルカリ洗浄剤など）や消毒剤（次亜塩素酸ナトリウムやアルコールなど）が使用されますが、それらの特性、対象物の特性、使用する環境を確認し、最も良い方法を選ばないと期待する結果を得られません。（略）			
P8_第2章/表 1 調理場で使 用される洗浄 剤・消毒剤の 代表的な種類 ／洗浄欄									
使用目的		種類と主成分	対象物の例	特徴・注意点	使用目的		種類と主成分	対象物の例	特徴・注意点
洗浄	水分中のミネラル由来の汚れ（スケールともよばれる。）	酸性洗浄剤 〈主成分〉 リンゴ酸やクエン酸などの有機酸、あるいは塩酸や硝酸などの無機酸	食器洗浄機の内部の洗浄	〈特徴〉 ○調理場では食器洗浄機内部に付着したスケールに使用する。 〈注意点〉 ○次亜塩素酸ナトリウム溶液や <u>亜塩素酸水溶液</u> と混ぜると塩素ガスを発生するので危険。	洗浄	水分中のミネラル由来の汚れ（スケールともよばれる。）	酸性洗浄剤 〈主成分〉 リンゴ酸やクエン酸などの有機酸、あるいは塩酸や硝酸などの無機酸	食器洗浄機の内部の洗浄	〈特徴〉 ○調理場では食器洗浄機内部に付着したスケールに使用する。 〈注意点〉 ○次亜塩素酸ナトリウム溶液と混ぜると塩素ガスを発生するので危険。

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1」
修正箇所

項目名	新					旧				
P9_第2章/表1 調理場で使用される洗浄剤・消毒剤の代表的な種類/殺菌（消毒）欄	使用目的		種類と主成分	対象物の例	特徴・注意点	使用目的		種類と主成分	対象物の例	特徴・注意点
	殺菌（消毒）	調理器具の殺菌 手指の消毒	アルコール 〈主成分〉アルコール（エタノール）、 有機酸等の食品添加物	調理器具類 手指	〈特徴〉 ○即効性のある殺菌能力を発揮する。 〈注意点〉 ○水分を完全に取り除いてから使用する。 ○引火性が高いので日の近くでは要注意	殺菌（消毒）	調理器具の殺菌 手指の消毒	アルコール 〈主成分〉アルコール（エタノール）、 有機酸等の食品添加物	調理器具類 手指	〈特徴〉 ○即効性のある殺菌能力を発揮する。 〈注意点〉 ○水分を完全に取り除いてから使用する。 ○引火性が高いので火の近くでは要注意
		食材の殺菌 食器の殺菌 調理器具・機材類の殺菌	亜塩素酸水	食材 まな板 布きん 食器 調理器具類 調理機械類	〈特徴〉 ○食材、食器、調理器具・機材類の殺菌に有効。 ○メラミン製の容器にも使用可能。 ○汚れ（有機物）存在下であっても優れた効果を発揮する。 〈注意点〉 ○食材の殺菌に用いる場合は食品添加物の認可を受けているものを使用する。					

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1」
修正箇所

項目名	新	旧
P10_第2章 /3. ●洗浄剤・ 消毒剤の保管 方法について /A	アルコール、次亜塩素酸ナトリウムや <u>亜塩素酸水</u> 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。 （略）	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。 （略）
P12_第2章 /4. 1)ノロウイ ルスに有効な 消毒剤	有効な消毒方法として広く認識されているのは1,000ppm～5,000ppmの濃度の次亜塩素酸ナトリウムを用いるということです。ただ、このような濃度の次亜塩素酸ナトリウムは腐食性が強く、また塩素臭もきついで、実際にノロウイルスによる事故が起こってしまった時は別として、毎日の衛生管理では使用しにくいという側面もあります。 <u>また、同塩素系の薬剤としては、遊離塩素濃度 25ppm～100ppm（含量亜塩素酸として 0.05%～0.2%≒500ppm～2,000ppm 以上）の亜塩素酸水があり、次亜塩素酸ナトリウムと比較して、腐食性が少ない特徴もあり、用途に合わせて選定してください。</u> 次亜塩素酸ナトリウム、<u>亜塩素酸水</u>以外の消毒剤としては、過酢酸、アルカリ剤、あるいはエタノールとアルカリ剤と陽イオン界面活性剤の組み合わせなどが有効であるとの知見が報告されています。日常の衛生管理ではこれらの製品をうまく組み合わせて使うことも必要です。 なお、ノロウイルスに効果があるといわれる消毒剤は、多くのメーカーから販売されています。ただし、「<u>ノロウイルスに関するQ&A</u>」（厚生労働省：最終改訂：令和3年 11 月 19 日）に記載され、有効とされている薬剤（次亜塩素酸ナトリウム、<u>亜塩素酸水</u>）を参考に選定してください。	有効な消毒方法として広く認識されているのは1,000ppm～5,000ppmの濃度の次亜塩素酸ナトリウムを用いるということです。ただ、このような濃度の次亜塩素酸ナトリウムは腐食性が強く、また塩素臭もきついで、実際にノロウイルスによる事故が起こってしまった時は別として、毎日の衛生管理では使用しにくいという側面もあります。 次亜塩素酸ナトリウム以外の消毒剤としては、過酢酸、アルカリ剤、あるいはエタノールとアルカリ剤と陽イオン界面活性剤の組み合わせなどが有効であるとの知見が報告されています。 日常の衛生管理ではこれらの製品をうまく組み合わせて使うことも必要です。 なお、ノロウイルスに効果があるといわれる消毒剤は、多くのメーカーから販売されています。ただし、<u>次亜塩素酸ナトリウム以外の消毒剤はネコカリシウイルスなどを用いた不活化試験で効果があるとされたものを</u>選定してください。

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1」
修正箇所

項目名	新				旧
P13_第3章 /1. (1)検収室 における洗 浄・消毒	(略) やむを得ず共用する場合は、ペーパータオル等で肉汁等の汚れを拭き取った後、アルコールや <u>亜塩素酸水</u> などを浸したペーパータオル等で消毒してから、使用します。(略)				(略) やむを得ず共用する場合は、ペーパータオル等で肉汁等の汚れを拭き取った後、アルコールを浸したペーパータオル等で消毒してから、使用します。(略)
P18_第3章 /1. (3)調理室 における洗 浄・消毒/アド バイス E	(略) 使用したシンク等は、洗剤等で洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム溶液を 200ppm で 5 分、100ppm なら 10 分、もしくは <u>亜塩素酸水溶液を含量 亜塩素酸として 400ppm (遊離塩素濃度 10ppm) で 10 分、</u> オーバーフロー部分まで満たし、浸漬して消毒します。				(略) 使用したシンク等は、洗剤等で洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム溶液を 200ppm で 5 分、100ppm なら 10 分オーバーフロー部分まで満たし、浸漬して消毒します。
P19_第3章/ 表 1 調理場で 使用される生 野菜等の殺菌 方法の代表的 な種類	薬剤の種類 と対象物	主殺菌成分	使用方法	注意点	《新設》
	<u>亜塩素酸水</u>	<u>亜塩素酸</u>	<u>含量 亜塩素酸として 400ppm (遊離塩素濃度 10ppm) で 10 分間の浸漬、または、含量 亜塩素酸として 400ppm (遊離塩素濃度 10ppm) で対象物へのスプレー</u>	<u>○細菌、ウイルス、カビなど幅広い微生物に有効</u> <u>○汚れ (有機物) 存在下でも十分な効果を発揮する</u> <u>○対象物へのスプレーによる利用</u>	

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1」
修正箇所

項目名	新				旧
			後、10 分間静置	が可能	
P20_第 3 章 /2.「設備、機械、機器の洗浄・消毒」の基本的な考え方/〈消毒について〉	亜塩素酸水	適正濃度に希釈した溶液で 10 分間浸漬、もしくは不織布に浸して、拭き延ばす。必要に応じて、流水ですすぐ。			《新設》
P20_第 3 章 /2.「設備、機械、機器の洗浄・消毒」の基本的な考え方/〈注意点〉「機械、機器等の洗浄・消毒」の基本的な考え方		調理開始前	調理終了後		
		検収、下処理、加熱調理用	加熱料理後、生食用	検収、下処理、加熱調理用 加熱調理後、生食用	
	調理台	そのまま	アルコール、 <u>亜塩素酸水</u> などで消毒	洗浄後、乾燥	
	シンク（野菜洗浄）	そのまま	水洗い	洗浄後、乾燥	
	シンク（魚介等洗浄）	そのまま	—	洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム、 <u>亜塩素酸水</u> などで消毒、乾燥	
	台車等	そのまま	アルコール、 <u>亜塩</u>	洗浄後、乾燥	
		調理開始前	調理終了後		
		検収、下処理、加熱調理用	加熱料理後、生食用	検収、下処理、加熱調理用 加熱調理後、生食用	
	調理台	そのまま	アルコール消毒	洗浄後、乾燥	
	シンク（野菜洗浄）	そのまま	水洗い	洗浄後、乾燥	
	シンク（魚介等洗浄）	そのまま	—	洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム消毒、乾燥	

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1」
修正箇所

項目名	新				旧			
			<u>素酸水などで消毒</u>		台車等	そのまま	アルコール消毒	洗浄後、乾燥
	野菜切裁機類	そのまま	アルコール、 <u>亜塩素酸水などで消毒</u> 刃やベルトは消毒 保管したものを使用	洗浄後、乾燥 刃やベルトは消毒	野菜切裁機類	そのまま	アルコール消毒 刃やベルトは消毒 保管したものを使用	洗浄後、乾燥 刃やベルトは消毒
	ミキサー	そのまま	アルコール、 <u>亜塩素酸水などで消毒</u> 刃は消毒保管 したものを使用	洗浄後、乾燥 刃は消毒	ミキサー	そのまま	アルコール消毒 刃は消毒保管した ものを使用	洗浄後、乾燥 刃は消毒
	缶切り機	から拭き	刃はアルコール、 <u>亜塩素酸水などで消毒</u>	洗浄後、乾燥	缶切り機	から拭き	刃はアルコール消毒	洗浄後、乾燥
P21_第3章 /2. 調理台/ 【準備するもの】	・スポンジ・中性洗剤などの洗剤・アルコール、 <u>もしくは亜塩素酸水など</u> ・ホース（洗浄時のみ蛇口に接続する。）・ペーパータオル				・スポンジ・中性洗剤などの洗剤・アルコール・ホース（洗浄時のみ蛇口に接続する。）・ペーパータオル			
P21_第3章 /2. 調理台/ <u>調理開始前</u> /【加熱調理後の食品、生食する	アルコール、 <u>もしくは亜塩素酸水などに浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒する。※汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性が</u> あるときなどは、洗剤で洗浄してから、アルコール、 <u>もしくは亜塩素酸水などで消毒する。</u>				アルコールに浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒する。※汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性が あるときなどは、洗剤で洗浄してから、アルコール消毒をする。			

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1」
修正箇所

項目名	新	旧
食品に使うもの】		
P21_第3章 /2. 調理台/調 理中（食品が 替わるとき） 【加熱調理後 の食品、生食 する食品に使 うもの】	（略） ④アルコール、もしくは亜塩素酸水などに浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒する。	（略） ④アルコールに浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒する。
P22_第3章 /2. シンク/ 【準備するもの】	・ スポンジ・中性洗剤などの洗剤・アルコール、次亜塩素酸ナトリウム、 <u>亜塩素酸水</u> などの消毒剤※併用しない。※次亜塩素酸ナトリウムは、調理中の消毒には使用しない。 （略）	・ スポンジ・中性洗剤などの洗剤・アルコール、次亜塩素酸ナトリウムなどの消毒剤※併用しない。※次亜塩素酸ナトリウムは、調理中の消毒には使用しない。 （略）
P22_第3章 /2. シンク/調 理開始前/【加 熱調理後の食 品、生食する 食品に使うもの】	水洗い後、使用する。※汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときなどは、洗剤で洗浄してから、水気を取り、アルコール、 <u>もしくは亜塩素酸水</u> などで消毒をする。	水洗い後、使用する。※汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときなどは、洗剤で洗浄してから、水気を取り、アルコール消毒をする。
P23_第3章	・ スポンジ・中性洗剤などの洗剤・アルコール、次亜塩素酸ナトリ	・ スポンジ ・ 中性洗剤などの洗剤 ・ アルコール、次亜塩素酸ナト

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1」
修正箇所

項目名	新	旧
/2. 台車、配膳代、コンテナ/（準備するもの）	ウム、 <u>亜塩素酸水</u> などの消毒剤※併用しない。※次亜塩素酸ナトリウム、 <u>亜塩素酸水</u> は、調理中の消毒には使用しない。（略）	リウムなどの消毒剤※併用しない。※次亜塩素酸ナトリウムは、調理中の消毒には使用しない。（略）
P23_第3章 /2. 台車、配膳台、コンテナ/ 調理開始前・調理中 /【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】	持ち手部分や台面は、アルコール、もしくは <u>亜塩素酸水</u> などを浸したペーパータオルで拭き延ばし消毒する。	持ち手部分や台面は、アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばし消毒する。
P25_第3章 /2. 野菜切裁機類/ 【準備するもの】	・スポンジ・中性洗剤などの洗剤・アルコール、次亜塩素酸ナトリウム、 <u>亜塩素酸水</u> などの消毒剤※併用しない。※次亜塩素酸ナトリウム、 <u>亜塩素酸水</u> は、作業中の消毒には使用しない。（略）	・スポンジ・中性洗剤などの洗剤・アルコール、次亜塩素酸ナトリウムなどの消毒剤※併用しない。※次亜塩素酸ナトリウムは、作業中の消毒には使用しない。（略）
P25_第3章 /2. 野菜切裁機類/ 調理開始前 /【加熱調理後の食品、生食	①野菜裁断機本体(食品に触れる部分) にアルコール、もしくは <u>亜塩素酸水</u> などをスプレーして消毒する。②分解していた刃やベルトは、消毒済みならそのまま装着し使用する。消毒されていない場合は、アルコール、 <u>亜塩素酸水</u> などをスプレーし、消毒して使用する。	①野菜裁断機本体(食品に触れる部分) にアルコールをスプレーして消毒する。②分解していた刃やベルトは、消毒済みならそのまま装着し使用する。消毒されていない場合は、アルコールをスプレーし、消毒して使用する。

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1」
修正箇所

項目名	新	旧
する食品に使うもの】		
P25_第3章 /2. 野菜切裁機 類/調理中（食 品が替わると き）/【加熱調 理後の食品、 生食する食品 に使うもの】	（略） ⑥本体、刃、ベルトにアルコール、もしくは亜塩素酸水などをスプレーして消毒する。（略）	（略） ⑥本体、刃、ベルトにアルコールをスプレーして消毒する。（略）
P25_第3章 /2. 野菜切裁機 類/調理終了後	（略） ⑦刃、ベルトは、材質によって次のいずれかの方法で消毒する（材質によって、劣化をまねくことがあるため、機器メーカーに確認すること）。 ア アルコールを浸したペーパータオル等で拭き延ばし、衛生的な戸棚などに保管する。 イ 次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に 5 分程度浸漬し、流水で十分にすすいだのち乾燥させて、衛生的な戸棚などに保管する。 ウ 熱風消毒保管庫等に保管する。 エ 亜塩素酸水溶液【含量 亜塩素酸として 400ppm（遊離塩素濃度 10ppm）】に浸したペーパータオル等で拭き延ばす、もしくは、10 分程度浸漬し、流水ですすいだのち乾燥させて、衛生的な戸棚などに保管する。	（略） ⑦刃、ベルトは、材質によって次のいずれかの方法で消毒する（材質によって、劣化をまねくことがあるため、機器メーカーに確認すること）。 ア アルコールを浸したペーパータオル等で拭き延ばし、衛生的な戸棚などに保管する。 イ 次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に 5 分程度浸漬し、流水で十分にすすいだのち乾燥させて、衛生的な戸棚などに保管する。 ウ 熱風消毒保管庫等に保管する。

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1」
修正箇所

項目名	新	旧
	オ その他の不活化効果が確認され、野菜切裁機類への使用が可能なものについては各製品の使用説明書に従って適切に用い、衛生的な戸棚などに保管する。	
P26_第3章 /2. ミキサー/ 【準備するもの】	・スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・ホース（洗浄時のみ蛇口に接続する。） ・アルコール、次亜塩素酸ナトリウム、 <u>亜塩素酸水</u> などの消毒剤※併用しない。※次亜塩素酸ナトリウムは、作業中の消毒には使用しない。（略）	・スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・ホース（洗浄時のみ蛇口に接続する。） ・アルコール、次亜塩素酸ナトリウムなどの消毒剤※併用しない。※次亜塩素酸ナトリウムは、作業中の消毒には使用しない。（略）
P26_第3章 /2. ミキサー/ 調理開始前/ 【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】	①ミキサー本体内側をアルコール、もしくは <u>亜塩素酸水</u> などを浸したペーパータオルで拭き延ばし、消毒する。②分解していた刃などは、消毒済みならそのまま装着して使用する。消毒されていない場合は、アルコール、もしくは <u>亜塩素酸水</u> などを浸したペーパータオル等で拭き延ばして消毒し、使用する。	①ミキサー本体内側をアルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばし、消毒する。②分解していた刃などは、消毒済みならそのまま装着して使用する。消毒されていない場合は、アルコールを浸したペーパータオル等で拭き延ばして消毒し、使用する。
P26_第3章 /2. ミキサー/ 調理終了後	（略） ③刃など分解できる部品は、次のいずれかの方法で消毒する。 ア アルコールを浸したペーパータオル等で拭き延ばし、衛生的な戸棚等に保管する。 イ 次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に 5 分程度浸漬し、流水で十分にすすぎ、乾燥させてから、衛生的な戸棚等に保管する。 ウ 熱風消毒保管庫等に保管する。 エ <u>亜塩素酸水溶液【含量 亜塩素酸として 400ppm（遊離塩素濃度 10ppm）】</u> に浸したペーパータオル等で拭き延ばす、もしくは、	（略） ③刃など分解できる部品は、次のいずれかの方法で消毒する。 ア アルコールを浸したペーパータオル等で拭き延ばし、衛生的な戸棚等に保管する。 イ 次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に 5 分程度浸漬し、流水で十分にすすぎ、乾燥させてから、衛生的な戸棚等に保管する。 ウ 熱風消毒保管庫等に保管する

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1」
修正箇所

項目名	新	旧
	<u>10 分程度浸漬し、流水ですすいだのち乾燥させて、衛生的な戸棚等に保管する。</u> オ <u>その他の不活化効果が確認され、ミキサーへの使用が可能なものについては各製品の使用説明書に従って適切に用い、衛生的な戸棚などに保管する。</u>	
P27_第 3 章 /2. 缶切り機 (据置型) / 【準備するもの】	・スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・アルコール、<u>もしくは亜塩素酸水など</u>	・スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・アルコール
P27_第 3 章 /2. 缶切り機 (据置型) /調 理中 (食品が 替わるとき) / 【加熱調理後 の食品、生食 する食品に使 うもの】	刃の部分にアルコール、<u>もしくは亜塩素酸水など</u>をスプレーして消毒する。	刃の部分にアルコールをスプレーして消毒する。
P27_第 3 章 /2. 缶切り機	(略) ②刃の部分にアルコール、<u>もしくは亜塩素酸水など</u>をスプレーし拭き延ばして消毒する (けがに注意)。	(略) ②刃の部分にアルコールをスプレーし拭き延ばして消毒する (けがに注意)。

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1」
修正箇所

項目名	新	旧
(据置型) / 調理終了後		
P28_第3章 /2. 冷蔵庫、冷凍庫（リーチイン式） / 【準備するもの】	・スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・アルコール、もしくは <u>亜塩素酸水</u> など・ペーパータオル ・布きん（不織布が望ましい。）※調理中は使用しない。	・スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・アルコール ・ペーパータオル ・布きん（不織布が望ましい。）※調理中は使用しない。
P28_第3章 /2. 冷蔵庫、冷凍庫（リーチイン式） / 調理開始前・調理中	取っ手を、アルコール、もしくは <u>亜塩素酸水</u> などを浸したペーパータオルで拭き上げる。	取っ手を、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。
P29_第3章 /2. 真空冷却機 / 【準備するもの】	・スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・アルコール、次亜塩素酸ナトリウム、 <u>亜塩素酸水</u> などの消毒剤※併用しない。※次亜塩素酸ナトリウム、 <u>亜塩素酸水</u> は、調理中の消毒には使用しない。（略）	・スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・アルコール、次亜塩素酸ナトリウムなどの消毒剤※併用しない。※次亜塩素酸ナトリウムは、調理中の消毒には使用しない。（略）
P29_第3章 /2. 真空冷却機 / 調理開始前	①温度センサーを、アルコール、もしくは <u>亜塩素酸水</u> などを浸したペーパータオルで拭いながら消毒する。②温度センサー格納穴にも、アルコール、もしくは <u>亜塩素酸水</u> などをスプレーして消毒する。③取っ手を、アルコール、もしくは <u>亜塩素酸水</u> などを浸したペーパータオルで拭き上げる。	①温度センサーを、アルコールを浸したペーパータオルで拭いながら消毒する。②温度センサー格納穴にも、アルコールをスプレーして消毒する。③取っ手を、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1」
修正箇所

項目名	新	旧
P29_第3章 /2. 真空冷却機 調理中（食品 が替わると き）	（略） ②温度センサーを、アルコール、もしくは亜塩素酸水などを浸したペーパータオルでぬぐいながら消毒する。	（略） ②温度センサーを、アルコールを浸したペーパータオルでぬぐいながら消毒する。
P29_第3章 /2. 真空冷却機 調理終了後	（略） ⑦アルコール、もしくは亜塩素酸水などを浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒する。 （略）	（略） ⑦アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒する。 （略）
P30_第3章 /2. 回転釜/ 【準備するもの】	・ヘラ、ナイロンたわし、スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・ホース（洗浄時のみ蛇口に接続する） ・アルコール、もしくは亜塩素酸水など ・ペーパータオル	・ヘラ、ナイロンたわし、スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・ホース（洗浄時のみ蛇口に接続する） ・アルコール ・ペーパータオル
P30_第3章 /2. 回転釜/調理開始前/【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】	（略） ア 釜の内側、ハンドルをアルコール、もしくは亜塩素酸水などを浸した不織布で拭き延ばす。 （略）	（略） ア 釜の内側、ハンドルをアルコールを浸した不織布で拭き延ばす。 （略）
P35_第3章 /2. 食器消毒保	・スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・ホース（洗浄時のみ蛇口に接続する。） ・アルコール、もしくは亜塩素酸水など	・スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・ホース（洗浄時のみ蛇口に接続する。） ・アルコール

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1」
修正箇所

項目名	新	旧		
管庫、包丁まな板殺菌庫/ 【準備するもの】				
P35_第3章 /2. 食器消毒保管庫、包丁まな板殺菌庫/ 作業開始前	取っ手部分のみ、アルコール、もしくは <u>亜塩素酸水</u> などを含ませたペーパータオルで拭き上げて消毒する（非汚染作業区域のみ）。	取っ手部分のみ、アルコールを含ませたペーパータオルで拭き上げて消毒する（非汚染作業区域のみ）。		
P36_第3章 /3. 「調理器具、容器等の洗浄・消毒」の基本的な考え方/〈消毒について〉	<table><tr><td>亜塩素酸水</td><td>適正濃度に希釈した溶液で 10 分間浸漬、もしくは不織布に浸して、拭き延ばす。必要に応じて、流水ですすぐ。</td></tr></table>	亜塩素酸水	適正濃度に希釈した溶液で 10 分間浸漬、もしくは不織布に浸して、拭き延ばす。必要に応じて、流水ですすぐ。	《新設》
亜塩素酸水	適正濃度に希釈した溶液で 10 分間浸漬、もしくは不織布に浸して、拭き延ばす。必要に応じて、流水ですすぐ。			
P37_第3章 /3. まな板/ 【準備するもの】	・スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・アルコール、次亜塩素酸ナトリウム、 <u>亜塩素酸水</u> などの消毒剤※併用しない。 ・ペーパータオル	・スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・アルコール、次亜塩素酸ナトリウムなどの消毒剤※併用しない。 ・ペーパータオル		
P37_第3章 /3. まな板	（略） ア シンクまたは専用容器に次亜塩素酸ナトリウム溶液を溜め、	（略） ア シンクまたは専用容器に次亜塩素酸ナトリウム溶液を溜め、		

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1」
修正箇所

項目名	新	旧
業開始前	200ppm なら 5 分、100ppm なら 10 分間漬け置きする。 イ アルコールを浸したペーパータオル等で拭き延ばす。 ウ <u>亜塩素酸水溶液【含量 亜塩素酸として 400ppm（遊離塩素濃度 10ppm）】に浸したペーパータオル等で拭き延ばす、もしくは、10 分間漬け置きする。</u> エ <u>その他の不活化効果が確認され、まな板への使用が可能なものについては各製品の使用説明書に従って適切に用いる。</u>	200ppm なら 5 分、100ppm なら 10 分間漬け置きする。 イ アルコールを浸したペーパータオル等で拭き延ばす。
P38_第 3 章 /3. 包丁/【準備するもの】	・スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・ペーパータオル ・アルコール、<u>もしくは亜塩素酸水など</u>	・スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・ペーパータオル ・アルコール
P38_第 3 章 /3. 包丁/作業開始前	（略）※包丁消毒保管庫がない場合は、アルコール、<u>もしくは亜塩素酸水などをスプレーし、消毒してから作業を開始する。</u>	（略）※包丁消毒保管庫がない場合は、アルコールをスプレーし、消毒してから作業を開始する。
P39_第 3 章 /3. ざる、かご、ボウル、その他の容器/【準備するもの】	・スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・次亜塩素酸ナトリウム、<u>もしくは亜塩素酸水など</u>	・スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・次亜塩素酸ナトリウム
P39_第 3 章 /3. ざる、かご、ボウル、	（略） 棚などに保管している場合 → 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム溶液に 200ppm なら 5 分、100ppm なら 10 分間浸漬する、<u>もしくは亜塩素酸水溶液【含量 亜塩素酸として 400ppm（遊離</u>	（略） 棚などに保管している場合 → 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム溶液に 200ppm なら 5 分、100ppm なら 10 分間浸漬し、消毒した後よくすすいで使用する。

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1」
修正箇所

項目名	新	旧
その他の容器/ 作業開始前/ 【加熱調理後 の食品、生食 する食品に使 うもの】	塩素濃度 10ppm)]に浸したペーパータオル等で拭き延ばす、もしくは、10 分間漬け置きし、消毒した後よくすすいで使用する。	
P39_第 3 章 /3. ざる、か ご、ボウル、 その他の容器/ 作業終了後/ 《熱風消毒保 管庫がない場 合》	(略) ④シンクまたは容器に次亜塩素酸ナトリウム溶液を溜め、200ppm なら 5 分、100ppm なら 10 分間浸漬して消毒する。もしくは、亜塩素酸水[含量 亜塩素酸として 400ppm (遊離塩素濃度 10ppm)]に浸したペーパータオル等で拭き延ばす、もしくは、10 分間浸漬して消毒する。(略)	(略) ④シンクまたは容器に次亜塩素酸ナトリウム溶液を溜め、200ppm なら 5 分、100ppm なら 10 分間浸漬して消毒する。(略)
P40_第 3 章 /3. 泡たて器、 スパテラ、ひ しゃく等/作業 開始前	(略) 棚などに保管している場合 → 必要に応じて、アルコールをスプレーしペーパータオルで拭き延ばしたり、次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5～10 分間浸漬したり、亜塩素酸水溶液【含量 亜塩素酸として 400ppm (遊離塩素濃度 10ppm)]に浸したペーパータオル等で拭き延ばす、もしくは、10 分間浸漬して、消毒する。	(略) 棚などに保管している場合 → 必要に応じて、アルコールをスプレーしペーパータオルで拭き延ばしたり、次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5～10 分間浸漬したりして、消毒する。
P41_第 3 章 /3. 中心温度計	・ペーパータオル ・アルコール、もしくは亜塩素酸水など ・中性洗剤などの洗剤	・ペーパータオル ・アルコール ・中性洗剤などの洗剤

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1」
修正箇所

項目名	新	旧
/【準備するもの】		
P41_第3章 /3. 中心温度計 /作業開始前	アルコール、もしくは <u>亜塩素酸水</u> などを含ませたペーパータオルでセンサー部分を拭き延ばしながら消毒する。	アルコールを含ませたペーパータオルでセンサー部分を拭き延ばしながら消毒する。
P41_第3章 /3. 中心温度計 /作業中（食品 が替わると き）	（略） アルコール、もしくは <u>亜塩素酸水</u> などを含ませたペーパータオルで拭き延ばしながら消毒する。	（略） アルコールを含ませたペーパータオルで拭き延ばしながら消毒する。
P41_第3章 /3. 中心温度計 /作業終了後	（略） ⑤アルコール、もしくは <u>亜塩素酸水</u> などを浸したペーパータオルで拭き延ばしながら消毒する。※本体も忘れずに消毒する。	（略） ⑤アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばしながら消毒する。※本体も忘れずに消毒する。
P42_第3章 /3. 台秤/【準備するもの】	・ペーパータオル ・アルコール、もしくは <u>亜塩素酸水</u> など・布きん（不織布）※調理中はしない ・中性洗剤などの洗剤	・ペーパータオル ・アルコール ・布きん（不織布）※調理中はしない ・中性洗剤などの洗剤
P42_第3章 /3. 台秤/作業 開始前/【加熱 調理後の食 品、生食する 食品に使うもの】	台面は、アルコール、もしくは <u>亜塩素酸水</u> などを浸したペーパータオルで拭き延ばしながら消毒する。	台面は、アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばしながら消毒する。

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1」
修正箇所

項目名	新	旧
P42_第3章 /3. 保冷剤/ 【準備するもの】	・中性洗剤などの洗剤 ・スポンジ ・次亜塩素酸ナトリウム、 <u>もしくは亜塩素酸水など</u>	・中性洗剤などの洗剤 ・スポンジ ・次亜塩素酸ナトリウム
P42_第3章 /3. 保冷剤/ <u>使用後</u>	③次亜塩素酸ナトリウム溶液に 200ppm5 分あるいは 100ppm10 分間浸漬する。 <u>もしくは、亜塩素酸水溶液 [含量 亜塩素酸として 400ppm (遊離塩素濃度 10ppm)] に浸したペーパータオル等で拭き延ばす、もしくは、10 分間浸漬する。</u>	③次亜塩素酸ナトリウム溶液に 200ppm5 分あるいは 100ppm10 分間浸漬する。
P45_第3章 /3. 布きん/ 【準備するもの】	・洗剤 ・専用バケツ等 ・次亜塩素酸ナトリウム、 <u>もしくは亜塩素酸水など</u>	・洗剤 ・専用バケツ等 ・次亜塩素酸ナトリウム
P45_第3章 /3. 布きん/ <u>作業終了後</u>	⑤専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を入れ、5 分間浸漬する。 <u>もしくは、亜塩素酸水溶液 [含量 亜塩素酸として 400ppm (遊離塩素濃度 10ppm)] に 10 分間浸漬する。</u> (略)	⑤専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を入れ、5 分間浸漬する。
P46_第3章 /3. スポンジ、 ブラシ、たわし/ 【準備するもの】	・中性洗剤などの洗剤 ・専用バケツ ・次亜塩素酸ナトリウム、 <u>もしくは亜塩素酸水など</u>	・中性洗剤などの洗剤 ・専用バケツ ・次亜塩素酸ナトリウム
P45_第3章 /3. スポンジ、 ブラシ、たわし	(略) ⑤専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を入れ、5 分間浸漬する。 <u>もしくは、亜塩素酸水溶液 [含量 亜塩素酸として 400ppm (遊離塩素濃度 10ppm)] に 10 分間浸漬する。</u> (略)	(略) ⑤専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を入れ、5 分間浸漬する。 (略)

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1」
修正箇所

項目名	新	旧
し/作業終了後		
P47_第3章 /3. ゴム手袋/ 【準備するもの】	・専用バケツ ・洗濯用洗剤 ・次亜塩素酸ナトリウム、もしくは <u>亜塩素酸水など</u> ・アルコール	・専用バケツ ・洗濯用洗剤 ・次亜塩素酸ナトリウム ・アルコール
P47_第3章 /3. ゴム手袋/ 作業終了後	(略) ⑤専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を入れ、5 分間浸漬する。 <u>もしくは、亜塩素酸水溶液 [含量 亜塩素酸として 400ppm (遊離塩素濃度 10ppm)] に 10 分間浸漬する。</u> (略)	(略) ⑤専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を入れ、5 分間浸漬する。 (略)
P49・P50_< 参考資料編> /1. 洗浄剤・消毒剤の特徴について	●亜塩素酸水 2013 年に食品添加物に認められた殺菌料であり、精米、豆類、野菜(きのこ類を除く。)、果実、海藻類、鮮魚介類(鯨肉を含む。)、食肉、食肉製品及び鯨肉製品並びにこれらを塩蔵、乾燥その他の方法によって保存したもの、といった食材の殺菌に浸漬或いは対象物へのスプレーの方法で利用できます。また、食材以外にも、まな板、布きん、食器、調理器具類、床や壁などの対物用途にも利用可能で、各種微生物に対する有機物存在下での効果が確認されており、予め洗浄できない物や場所への利用に適しています。この際、適切な濃度に希釈して使用しますが、希釈液に対象物を浸漬する、対象物にスプレーする、もしくは、布きんなどに染み込ませて対象物に接触させることで殺菌効果を発揮できます。なお、ステンレスやメラミン容器などにも利用可能ですが、ステンレス以外の金属製品に付着するとサビや変色を起こすこともありますので注意してください。	《新設》