項目名	新						Iβ			
P5_第 2 章	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					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				
/1,1)各調理場	(次重	E塩素酸ナトリウ	ウム、 <u>亜塩素</u> 酢	<u>俊水</u> やアルコ [、]	ールなど)が使用されま	(次重	E塩素酸ナトリ !	ウムやアルコー	ールなど) が	使用されますが、それら
で使用する洗	すが、	それらの特性、	対象物の特性	生、使用する!	環境を確認し、最も良い	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				
浄剤、消毒剤	方法を	を選ばないと期待	寺する結果を得	身られません 。	。 (略)	いと其	明待する結果を行	导られません。	(略)	
(殺菌剤を含										
みます。) を選										
ぶ前に										
P8_第 2 章/表			徒松丁子 中	4 # # D				徒程1. 子 中	12 1 1 1 1 m D	
1 調理場で使	使用目的		種類と主成 分	対象物の 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
用される洗浄		水分中のミ	酸性洗浄剤	食器洗浄	 〈特徴〉		水分中のミ	酸性洗浄剤	食器洗浄	 〈特徴〉
剤・消毒剤の		ネラル由来	121761于月1	機の内部	○調理場では食器洗浄		ネラル由来	政工701于月1	機の内部	○調理場では食器洗
代表的な種類		の汚れ(ス	 〈主成	の洗浄	機内部に付着したス		の汚れ(ス	〈主成	の洗浄	浄機内部に付着し
/洗浄欄		ケールとも	分〉	021,	ケールに使用する。		ケールとも	分〉	, , ,	たスケールに使用
		よばれる。)	リンゴ酸や		〈注意点〉		よばれる。)	リンゴ酸や		する。
	洗浄		クエン酸な		○次亜塩素酸ナトリウ	洗浄		クエン酸な		〈注意点〉
	'		どの有機		ム溶液や亜塩素酸水	',		どの有機		○次亜塩素酸ナトリ
			酸、あるい		<u>溶液</u> と混ぜると塩素			酸、あるい		ウム溶液と混ぜる
			は塩酸や硝		ガスを発生するので			は塩酸や硝		と塩素ガスを発生
			酸などの無		危険。			酸などの無		するので危険。
			機酸					機酸		

項目名				 新					旧	
P9_第 2 章/表	仮	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
1 調理場で使		調理器	アルコール	調理器具類	〈特徴〉		調理器具の殺	アルコール	調理器具類	〈特徴〉
用される洗浄		具の殺	〈主成分〉ア	手指	○即効性のある殺菌能力		菌	〈主成分〉	手指	○即効性のある殺菌能力
剤・消毒剤の		菌	ルコール(エ		を発揮する。	殺菌	手指の消毒	アルコール		を発揮する。
代表的な種類/		手指の	タノール)、		〈注意点〉			(エタノー		〈注意点〉
殺菌(消毒)		消毒	有機酸等の食		○水分を完全に取り除	(消毒		ル)、有機酸		○水分を完全に取り除い
欄			品添加物		いてから使用する。			等の食品添		てから使用する。
					○引火性が高いので日			加物		○引火性が高いので火の
					の近くでは要注意					近くでは要注意
		食材の	<u> 亜塩素酸水</u>	<u>食材</u>	_〈特徴〉_					
	殺菌	<u>殺菌</u>		まな板	<u>○食材、食器、調理器</u>					
		食器の		<u>布きん</u>	具・機材類の殺菌に有					
	(消毒)	<u>殺菌</u>		食器	<u>効。</u>					
	夢	調理器			○メラミン製の容器にも					
		<u>具・機</u>		調理機械類						
		材類の			○汚れ(有機物)存在下					
		殺菌			であっても優れた効果					
					<u>を発揮す</u> る。					
					<u>〈注意点〉</u>					
					○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					
					<u>用する。</u>					

項目名	新	旧
P10_第 2 章	アルコール、次亜塩素酸ナトリウム <u>や亜塩素酸水</u> などは開放された状態	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
/3. ●洗浄剤・	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	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
消毒剤の保管	するおそれがあります。 (略)	あります。 (略)
方法について		
/A		
P12_第 2 章	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	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
/4. 1)ノロウイ	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	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
ルスに有効な	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	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
111 J H4-/10	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</u> 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。 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	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。 かお、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
	一から販売されています。ただし、「ノロウイルスに関するQ&A」(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、亜塩素酸水)を参考に選定してください。	

項目名			新		IΞ
P13_第 3 章	(略) やむを得	ず共用する場	場合は、ペーパータオ	ナル等で肉汁等の汚れ	(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
/1. (1)検収室	を拭き取った征	後、アルコー	ルや亜塩素酸水など	を浸したペーパータ	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
における洗	オル等で消毒し	してから、使	用します。 (略)		から、使用します。(略)
浄・消毒					
P18_第3章	(略) 使用した	シンク等は、	洗剤等で洗浄後、次	て亜塩素酸ナトリウム	(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
/1. (3)調理室	溶液を 200ppr	nで5分、10	00ppm なら 10 分、 <u>*</u>	もしくは亜塩素酸水溶	溶液を 200ppm で 5 分、100ppm なら 10 分オーバーフロー部分まで
における洗	液を含量 亜塩	素酸として4	100ppm(遊離塩素濃	<u> 捜 10ppm)で 10</u>	満たし、浸漬して消毒します。
浄・消毒/アド	<u>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。	
バイス E					
P19_第 3 章/	薬剤の種類	主殺菌成	法 田士洪	沙辛上	≪新設≫
表1 調理場で	と対象物	分	使用方法	注意点	
使用される生	<u> 亜塩素酸水</u>	<u> 亜塩素酸</u>	含量 亜塩素酸と	○細菌、ウイル	
野菜等の殺菌			<u>して 400ppm(遊</u>	<u>ス、カビなど幅</u>	
方法の代表的			離塩素濃度	広い微生物に有	
な種類			<u>10ppm)で10分</u>	<u> </u>	
			間の浸漬、また	○汚れ(有機物)	
			は、含量 亜塩素	存在下でも十分	
			<u>酸として 400ppm</u>	な効果を発揮す	
			(遊離塩素濃度	<u>5</u>	
			10ppm) で対象	○対象物へのスプ	
			<u>物へのスプレー</u>	<u>レーによる利用</u>	

項目名	新							[H	
			後、10 分間静置	が可能					
P20_第 3 章	亜塩素酸水		- 			≪新設≫			
/2. 「設備、機			iに浸して、拭き延ば ⁻	す。必要に応じ					
械、機器の洗		て、流水で	<u>゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙</u>						
浄・消毒」の									
基本的な考え									
方/〈消毒につ									
いて〉									
P20_第3章		調	理開始前	調理終了後			調	理開始前	調理終了後
/2. 「設備、機				検収、下処理、	加		4∧ılə → 4n		検収、下処理、加
械、機器の洗		検収、下処理を対象	加熱料理後、生食	熱調理用			検収、下処理を関する	加熱料理後、生食	熱調理用
浄・消毒」の		理、加熱調	用	加熱調理後、生	食		理、加熱調	用	加熱調理後、生食
基本的な考え		理用		用			理用		用
方/〈注意点〉 「機械、機器	調理台	そのまま	アルコール <u>、亜塩</u> <u>素酸水などで</u> 消毒	洗浄後、乾燥		調理台	そのまま	アルコール消毒	洗浄後、乾燥
等の洗浄・消 毒」の基本的	シンク (野 菜洗浄)	そのまま	水洗い	洗浄後、乾燥		シンク (野菜洗浄)	そのまま	水洗い	洗浄後、乾燥
な考え方	シンク(魚介等洗浄)	そのまま	_	洗浄後、次亜塩酸ナトリウム <u>、</u> 塩素酸水などで 毒、乾燥	亜	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
	台車等	そのまま	アルコール <u>、亜塩</u>	洗浄後、乾燥					

項目名	新					旧			
			素酸水などで消毒アルコール、亜塩			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	素酸水などで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		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	
	ミキサー	そのまま	アルコール <u>、亜塩</u> <u>素酸水などで</u> 消毒 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</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
			消毒 中性洗剤などの洗剤 ・アルコール <u>、もしくは亜塩素</u> ース(洗浄時のみ蛇口に接続する。)・ペーパータオ			・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			
【準備するもの】	ル								
						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			
理開始前/【加 熱調理後の食 品、生食する			してから、アルコー	ル <u>、もしくは亜塩素</u>	Į	、てから、ア /	ルコール消毒	をする。	

項目名	新	Iβ
食品に使うも		
の 】		
P21_第 3 章	(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	(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
/2. 調理台/調	オルで拭き延ばして消毒する。	る。
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】		
P22_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、次亜塩素酸ナトリ
/2. シンク/	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	ウムなどの消毒剤※併用しない。※次亜塩素酸ナトリウムは、調理
【準備するも	ウムは、調理中の消毒には使用しない。 (略)	中の消毒には使用しない。(略)
の】		
P22_第3章	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	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
/2. シンク/調	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</u>	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
理開始前/【加	しくは亜塩素酸水などで消毒をする。	をする。
熱調理後の食		
品、生食する		
食品に使うも		
の 】		
P23第3	・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

項目名	新	IΞ
/2. 台車、配	ウム、亜塩素酸水などの消毒剤※併用しない。※次亜塩素酸ナトリ	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
膳代、コンテ	ウム <u>、亜塩素酸水</u> は、調理中の消毒には使用しない。 (略)	理中の消毒には使用しない。 (略)
ナ/ (準備する		
もの)		
P23_第 3 章	持ち手部分や台面は、アルコール <u>、もしくは亜塩素酸水など</u> を浸し	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
/2. 台車、配膳	たペーパータオルで拭き延ばし消毒する。	ばし消毒する。
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】		
P25_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	・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
/2. 野菜切裁機	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	リウムなどの消毒剤※併用しない。※次亜塩素酸ナトリウムは、作
類/【準備する	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)	業中の消毒には使用しない。 (略)
もの】		
P25_第 3 章	①野菜裁断機本体(食品に触れる部分)にアルコール <u>、もしくは亜塩</u>	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
/2. 野菜切裁機	<u>素酸水など</u> をスプレーして消毒する。②分解していた刃やベルト	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
77 17 17 17 17 17 17 17 17 17 17 17 17 1		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
/【加熱調理後	は、アルコール <u>、亜塩素酸水など</u> をスプレーし、消毒して使用す	し、消毒して使用する。
の食品、生食	る。	

項目名	新	Iβ
する食品に使		
うもの】		
P25_第3章	(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	(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。
/2. 野菜切裁機	をスプレーして消毒する。 (略)	(略)
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】		
P25_第 3 章	(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	(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
/2. 野菜切裁機	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	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
類/調理終了後	確認すること)。	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	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。	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	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。	る。
	ウ 熱風消毒保管庫等に保管する。	ウ 熱風消毒保管庫等に保管する。
	工 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。	

項目名	新	IΞ
	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	・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	・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
/2. ミキサー/	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	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
【準備するも	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	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
Ø]	には使用しない。(略)	い。 (略)
P26_第3章	①ミキサー本体内側をアルコール、もしくは亜塩素酸水などを浸し	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
/2. ミキサー/	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	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
調理開始前/	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	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
【加熱調理後	合は、アルコール <u>、もしくは亜塩素酸水など</u> を浸したペーパータオ	ペーパータオル等で拭き延ばして消毒し、使用する。
の食品、生食	ル等で拭き延ばして消毒し、使用する。	
する食品に使		
うもの】		
P26_第3章	(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	(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
/2. ミキサー/	る。	る。
調理終了後	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	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。	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	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。	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。	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	
	<u>10ppm)]に浸したペーパータオル等で拭き延ばす、もしくは、</u>	

項目名	新	旧
	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。	
	オ 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。	
P27_第3章	・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</u>	- スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・アルコール
	<u>酸水など</u> 	
(据置型)/		
【準備するも		
の】		
P27_第3章	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	刃の部分にアルコールをスプレーして消毒する。
	毒する。	
(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】		
P27_第3章	(略) ②刃の部分にアルコール、もしくは亜塩素酸水などをスプレ	(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
/2. 缶切り機	ーし拭き延ばして消毒する(けがに注意)。	(けがに注意)。

項目名	新	旧
(据置型)/調		
理終了後		
P28_第3章	・スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・アルコール、もしくは亜塩素	・スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・アルコール ・ペーパータオ
/2. 冷蔵庫、冷	酸水 など・ペーパータオル ・布きん(不織布が望ましい。)※調	ル ・布きん(不織布が望ましい。)※調理中は使用しない。
凍庫(リーチ	理中は使用しない。	
イン式)/【準		
備するもの】		
P28_第3章	取っ手を、アルコール <u>、もしくは亜塩素酸水など</u> を浸したペーパー	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。
/2. 冷蔵庫、冷	タオルで拭き上げる。	
凍庫(リーチ		
イン式)/調理		
開始前・調理		
中		
P29_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	・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
/2. 真空冷却機	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	リウムなどの消毒剤※併用しない。※次亜塩素酸ナトリウムは、調
/【準備するも	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)	理中の消毒には使用しない。 (略)
の 】		
P29_第3章	①温度センサーを、アルコール <u>、もしくは亜塩素酸水など</u> を浸した	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
/2. 真空冷却機	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	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
/調理開始前	も、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	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
	る。③取っ手を、アルコール <u>、もしくは亜塩素酸水など</u> を浸したペ	き上げる。
	ーパータオルで拭き上げる。	

項目名	新	旧
P29_第3章	(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	(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
/2. 真空冷却機	を浸したペーパータオルでぬぐいながら消毒する。	ぬぐいながら消毒する。
/調理中(食品		
が替わると		
き)		
P29_第 3 章	(略) ⑦アルコール <u>、もしくは亜塩素酸水など</u> を浸したペーパー	(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
/2. 真空冷却機	タオルで拭き延ばして消毒する。 (略)	する。(略)
/調理終了後		
P30_第3章	・ヘラ、ナイロンたわし、スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・ホー	・ヘラ、ナイロンたわし、スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・ホー
/2. 回転釜/	ス(洗浄時のみ蛇口に接続する) ・アルコール <u>、もしくは亜塩素酸</u>	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
【準備するも	<u>水など</u> ・ペーパータオル	
の】		
P30_第3章	(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	(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
/2. 回転釜/調	<u>ど</u> を浸した不織布で拭き延ばす。 (略)	ばす。 (略)
理開始前/【加		
熱調理後の食		
品、生食する		
食品に使うも		
の】		
Dor 学 o 辛		
	・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	・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
/2. 及奋们毒保	する。) ・アルコール <u>、もしくは亜塩素酸水など</u>	続する。)・アルコール

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	取っ手部分のみ、アルコール <u>、もしくは亜塩素酸水など</u> を含ませた	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
/2. 食器消毒	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)。	て消毒する(非汚染作業区域のみ)。
保管庫、包丁		
まな板殺菌庫/		
作業開始前		
P36_第3章	亜塩素酸水 適正濃度に希釈した溶液で10分間浸漬、もし	≪新設≫
/3. 「調理器	くは不織布に浸して、拭き延ばす。必要に応じ	
具、容器等の	て、流水ですすぐ。	
洗浄・消毒」	1	
の基本的な考		
え方/〈消毒に		
ついて〉		
P37_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	・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
/3. まな板/	リウム、亜塩素酸水などの消毒剤※併用しない。 ・ペーパータオル	リウムなどの消毒剤※併用しない。 ・ペーパータオル
【準備するも		
の 】		
P37_第 3 章	(略)	(略)
/3. まな板/作	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、	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、

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。	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。	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 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。	
	エ 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。	
P38_第 3 章	・スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・ペーパータオル ・アルコー	・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
/3. 包丁/【準	ル <u>、もしくは亜塩素酸水など</u>	
備するもの】		
P38_第3章	(略)※包丁消毒保管庫がない場合は、アルコール、もしくは亜塩	(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、
/3. 包丁/作業	素酸水などをスプレーし、消毒してから作業を開始する。	消毒してから作業を開始する。
開始前		
P39_第3章	・スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・次亜塩素酸ナトリウム、もし	・スポンジ ・中性洗剤などの洗剤 ・次亜塩素酸ナトリウム
/3. ざる、か	くは亜塩素酸水など	
ご、ボウル、		
その他の容器/		
【準備するも		
の 】		
P39_第3章	(略) 棚などに保管している場合 → 必要に応じて、次亜塩素酸	(略) 棚などに保管している場合 → 必要に応じて、次亜塩素酸
/3. ざる、か	ナトリウム溶液に 200ppm なら5分、100ppm なら 10 分間浸漬 <u>す</u>	ナトリウム溶液に 200ppm なら5分、100ppm なら 10 分間浸漬 <u>し</u> 、
ご、ボウル、	る、もしくは亜塩素酸水溶液 [含量 亜塩素酸として 400ppm(遊離	消毒した後よくすすいで使用する。

項目名	新	旧
その他の容器/	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	
作業開始前/	は、10分間漬け置きし、消毒した後よくすすいで使用する。	
【加熱調理後		
の食品、生食		
する食品に使		
うもの】		
P39_第3章	(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、	(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、
/3. ざる、か	200ppm なら5分、100ppm なら 10 分間浸漬して消毒する。 <u>もしく</u>	200ppm なら5分、100ppm なら 10 分間浸漬して消毒する。(略)
ご、ボウル、	は、亜塩素酸水[含量 亜塩素酸として 400ppm(遊離塩素濃度	
その他の容器/	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	
作業終了後/	<u>間浸漬して消毒する。</u> (略)	
《熱風消毒保		
管庫がない場		
合》		
P40_第3章	(略) 棚などに保管している場合 → 必要に応じて、アルコール	(略) 棚などに保管している場合 → 必要に応じて、アルコール
/3. 泡たて器、	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	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
<u> </u>	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	ウム溶液に 5~10 分間浸漬したりして、消毒する。
	として 400ppm (遊離塩素濃度 10ppm)]に浸したペーパータオル等	
開始前	で拭き延ばす、もしくは、10 分間浸漬して、消毒する。	
	・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> ・中性	・ペーパータオル ・アルコール ・中性洗剤などの洗剤
/3. 中心温度計	洗剤などの洗剤	

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

項目名	新	III
P42_第3章	・中性洗剤などの洗剤 ・スポンジ ・次亜塩素酸ナトリウム、もし	・中性洗剤などの洗剤 ・スポンジ ・次亜塩素酸ナトリウム
/3. 保冷剤/	くは亜塩素酸水など	
【準備するも		
の 】		
P42_第3章	③次亜塩素酸ナトリウム溶液に 200ppm5 分あるいは 100ppm10 分	③次亜塩素酸ナトリウム溶液に 200ppm5 分あるいは 100ppm10 分
/3. 保冷剤/使	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</u>	間浸漬する。
用後	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。	
P45_第3章	・洗剤 ・専用バケツ等 ・次亜塩素酸ナトリウム、もしくは亜塩素	・洗剤 ・専用バケツ等 ・次亜塩素酸ナトリウム
/3. 布きん/	<u>酸水など</u>	
【準備するも		
の 】		
P45_第3章	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	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
/3. 布きん/作	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</u>	浸漬する。
業終了後	400ppm(遊離塩素濃度 10ppm)]に 10 分間浸漬する。 (略)	
P46_第3章	・中性洗剤などの洗剤 ・専用バケツ ・次亜塩素酸ナトリウム、も	・中性洗剤などの洗剤 ・専用バケツ ・次亜塩素酸ナトリウム
/3. スポンジ、	しくは亜塩素酸水など	
ブラシ、たわ		
し/【準備する		
もの】		
P45_第3章	(略) ⑤専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を入	(略) ⑤専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を入
/3. スポンジ、	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</u>	れ、5分間浸漬する。 (略)
ブラシ、たわ	して 400ppm(遊離塩素濃度 10ppm)]に 10 分間浸漬する。(略)	

項目名	新	IE
しが作業終了後		
P47_第3章	・専用バケツ ・洗濯用洗剤 ・次亜塩素酸ナトリウム、もしくは亜	・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
/3. ゴム手袋/	塩素酸水など ・アルコール	
【準備するも		
の】		
P47_第3章	(略) ⑤専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を入	(略) ⑤専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を入
/3. ゴム手袋/	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</u>	れ、5分間浸漬する。 (略)
作業終了後	して 400ppm (遊離塩素濃度 10ppm)]に 10 分間浸漬する。 (略)	
P49 · P50_<	●亜塩素酸水	≪新設≫
参考資料編>	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	
/1.洗浄剤・消	(きのこ類を除く。)、果実、海藻類、 鮮魚介類 (鯨肉を含む。)、食	
毒剤の特徴に	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	
ついて	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	
	一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。	