

食肉処理における器具類の効果的な消毒方法



全ての機械、器具
熱湯または熱風

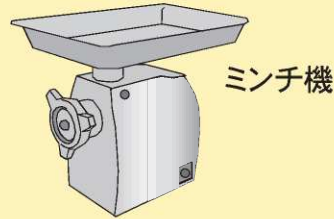
80℃以上
5分間

！ポイント

熱がしっかりと器具にかかることが必要!



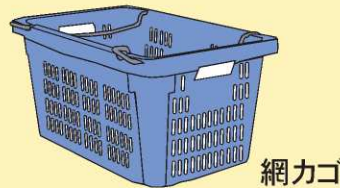
次亜塩素酸
ナトリウム



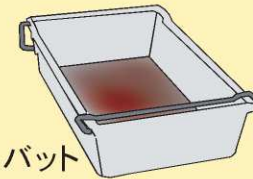
ミンチ機



まな板



網カゴ



バット

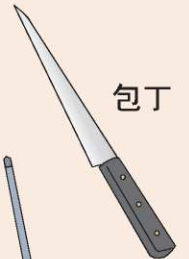
！ポイント

しっかり洗浄、濃度を守って、10分間
あとは、すすぎをしっかりと

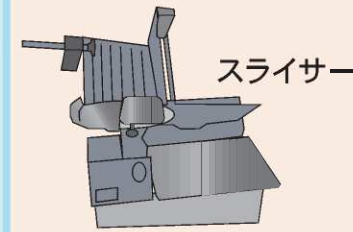


アルコール

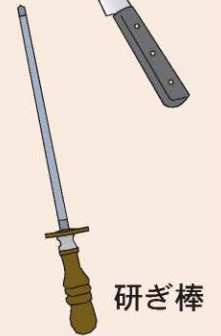
作業台



包丁



スライサー



研ぎ棒

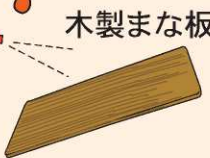
！ポイント

汚れをしっかりと落とす
スプレー前に十分乾燥

こんな消毒の仕方は

NG!

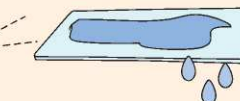
染みこみやすいもの
にアルコール噴霧



木製まな板



タオル



濡れたまな板

濡れた器具に
アルコール噴霧

熱湯をかけるだけ



食肉処理における器具類の効果的な消毒を行う上での注意点



加熱

金属 ○

樹脂 ○

木製 ○

布製 ○

80℃で5分以上熱がかかるように消毒を行いましょう。

樹脂製の器具は、熱により変形する恐れがあります。

作業所内に蒸気が発生し、湿度が上昇する恐れがあります。

次亜塩素酸ナトリウムは **濃度が肝心!**

塩素濃度 200ppm の消毒液を作る場合



キャップ1杯
約20ml



原液が5%の場合
に 40 ml



原液が10%の場合
に 20 ml



次亜塩素酸 ナトリウム

金属 ○

樹脂 ○

木製 △

布製 ○

消毒前は、汚れを十分に落としてからでないと、あまり効果がありません。

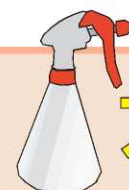
塩素濃度が100～200ppmでない
と消毒効果は十分ではありません。

10分程度漬け込み時間を取らないと
十分に効果が発揮されません。

木製は塩素臭が付着する場合があります。

金属製の器具類は、腐食しやすいので
消毒後には十分なすすぎや水拭きが必要
です。

酸性の物質と混ぜると塩素ガスが発生
し大変危険ですので注意が必要です。



アルコール

金属 ○

樹脂 △

木製 △

布製 ×

使用するエタノールの濃度は、70～
80%のものが最も効果があります。

表面に凸凹がある樹脂製や木製の器具
では、あまり効果はありません。

表面が十分に乾燥した状態でないと、
あまり効果は期待できません。

軍手やふきん等はあまり効果はありま
せん。

手荒れを起こす場合があります。

◆お問い合わせ先◆

北九州市保健所食品監視検査課

〒803-0801 北九州市小倉北区西港町94-9

電話 093-583-2048 FAX 093-583-2044

平成20年8月作成