

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 2」
修正箇所

<p>P3_第1章 /1.3.食缶/注意</p>	<p>熱風消毒保管庫に入らない場合は、次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm 5分又は100ppm10分）、もしくは、<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10分間]</u>に浸漬し消毒を行い、流水ですすぎ、水気を十分に切って、清潔な棚等に保管しましょう（扉のない棚に置いた場合は使用前にアルコール、もしくは亜塩素酸水などで消毒（ペーパーで拭き延ばす。）を行う）。</p>	<p>熱風消毒保管庫に入らない場合は、次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm 5分又は100ppm10分）に浸漬し消毒を行い、流水ですすぎ、水気を十分に切って、清潔な棚等に保管しましょう（扉のない棚に置いた場合は使用前にアルコール消毒（ペーパーで拭き延ばす。）を行う）。</p>
<p>P9_第1章 /1.9.食器の材質に応じた漂白剤の使用</p>	<p>食器は、洗浄・消毒がきちんとなされていることが基本ですが、定期的（学期に1回程度）に漂白をすることで、より清潔に保つことができます。食器用の漂白剤には、酸素系と塩素系[※]があります。材質によっては、使用できないものや浸漬時間及び濃度が異なりますので、各メーカーの取扱い説明書をよく読んで使用しましょう。 <u>※ここでの塩素系とは、次亜塩素酸系の成分のことを指し、亜塩素酸水は含まれていません。亜塩素酸水は、漂白剤としては利用できませんが、メラミン材質の消毒には利用可能です。</u></p>	<p>食器は、洗浄・消毒がきちんとなされていることが基本ですが、定期的（学期に1回程度）に漂白をすることで、より清潔に保つことができます。食器用の漂白剤には、酸素系と塩素系があります。材質によっては、使用できないものや浸漬時間及び濃度が異なりますので、各メーカーの取扱い説明書をよく読んで使用しましょう。</p>
<p>P10_第2章 /1.〈消毒について〉</p>	<p>（略） *床の消毒は、広範囲の場合は、次亜塩素酸ナトリウム溶液、<u>もしくは亜塩素酸水など</u>を使用するが、部分的な消毒の際は、アルコール消毒も有効である。（略）</p>	<p>（略） *床の消毒は、広範囲の場合は、次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用するが、部分的な消毒の際は、アルコール消毒も有効である。（略）</p>
<p>P10_第2章 /1.【モップの洗浄・消毒方法】</p>	<p>（略） ⑥次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に5分間漬け込む。 もしくは、<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10分間漬け込む。（略）</p>	<p>（略） ⑥次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に5分間漬け込む。 （略）</p>

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 2」
修正箇所

<p>P11_第2章 /1.2.手洗い場/ 〈消毒について〉</p>	<p>*特に手が頻繁に触れるところについては、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上げる。</p>	<p>*特に手が頻繁に触れるところについては、アルコールを浸したペーパータオル等で拭き上げる。</p>						
<p>P12_第2章 /1,2.手洗い場/ 調理終了後/ 【爪ブラシ】</p>	<p>(略) ③次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に5分、もしくは、<u>亜塩素酸水溶液</u> [含量 亜塩素酸として 400ppm (遊離塩素濃度 10ppm)]に10分程度浸漬し、流水ですすぐ。(略)</p>	<p>(略) ③次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に5分程度浸漬し、流水ですすぐ。(略)</p>						
<p>P17_第2章 /1.3.床/【床の消毒について】</p>	<p>(略) 消毒は、「次亜塩素酸ナトリウム溶液」、<u>「アルコール」</u>もしくは、「<u>亜塩素酸水</u>」を使うが、状況によって使い分ける。いずれの消毒剤も、床を洗浄して乾いた状態で使用する。(略)</p>	<p>(略) 消毒は、「次亜塩素酸ナトリウム溶液」か「アルコール」を使うが、状況によって両者を使い分ける。いずれの消毒剤も、床を洗浄して乾いた状態で使用する。(略)</p>						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="304 778 472 922"></th> <th data-bbox="472 778 808 922">床全体の消毒</th> <th data-bbox="808 778 1207 922">肉、魚、卵などが床の一部分に落ちたときの消毒</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="304 922 472 1334"> <p><u>亜塩素酸水溶液</u> [含量 亜塩素酸として 400ppm (遊離塩素濃度 10ppm)]</p> </td> <td data-bbox="472 922 808 1334"> <p>①床を洗浄し、乾かす。 ②亜塩素酸水溶液を床が十分に濡れる量をまく。 ③10分後に流水ですすぐ。又は、水を含ませたモップで拭き上げる。</p> </td> <td data-bbox="808 922 1207 1334"> <p>①床に落ちた肉、魚、卵などを取り除く。 ②ペーパータオル、布、モップなどで水拭きをする。 ③汚染した箇所を、亜塩素酸水</p> </td> </tr> </tbody> </table>		床全体の消毒	肉、魚、卵などが床の一部分に落ちたときの消毒	<p><u>亜塩素酸水溶液</u> [含量 亜塩素酸として 400ppm (遊離塩素濃度 10ppm)]</p>	<p>①床を洗浄し、乾かす。 ②亜塩素酸水溶液を床が十分に濡れる量をまく。 ③10分後に流水ですすぐ。又は、水を含ませたモップで拭き上げる。</p>	<p>①床に落ちた肉、魚、卵などを取り除く。 ②ペーパータオル、布、モップなどで水拭きをする。 ③汚染した箇所を、亜塩素酸水</p>	<p>《表新設》</p>
	床全体の消毒	肉、魚、卵などが床の一部分に落ちたときの消毒						
<p><u>亜塩素酸水溶液</u> [含量 亜塩素酸として 400ppm (遊離塩素濃度 10ppm)]</p>	<p>①床を洗浄し、乾かす。 ②亜塩素酸水溶液を床が十分に濡れる量をまく。 ③10分後に流水ですすぐ。又は、水を含ませたモップで拭き上げる。</p>	<p>①床に落ちた肉、魚、卵などを取り除く。 ②ペーパータオル、布、モップなどで水拭きをする。 ③汚染した箇所を、亜塩素酸水</p>						

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 2」
修正箇所

		<p><u>溶液を浸したペーパータオルなどで覆う。</u></p> <p>④10分後に水を含ませたモップで拭き上げる。</p>	
P19_第2章 /1.5.扉 ^{調理開始前} 【非汚染作業区域】	<p>手指で開閉する扉の取っ手部分を、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拭き上げる。扉全体を消毒する必要はない。</p>		<p>手指で開閉する扉の取っ手部分を、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。扉全体を消毒する必要はない。</p>
P23_第2章 /1.9.ウォークイン冷蔵庫・冷凍庫（冷蔵室。冷凍室） /【準備するもの】	<p>・ほうき ・ちりとり ・布きん ・中性洗剤などの洗剤 ・モップ ・アルコール、<u>もしくは亜塩素酸水など</u> ・ペーパータオル</p>		<p>・ほうき ・ちりとり ・布きん ・中性洗剤などの洗剤 ・モップ ・アルコール ・ペーパータオル</p>
P23_第2章 /1.9.ウォークイン冷蔵庫・冷凍庫（冷蔵室。冷凍室） /【消毒について】	<p>* ドアの取っ手に肉、魚、卵液等、汚染度の高い食品が付着した場合は、ペーパータオルで拭き取った後、アルコール、<u>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上げる。</u> *非汚染作業区域では、調理開始前及び調理中に調理後食品の出し入れを行う際には、ドアの取っ手をアルコール、<u>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上げる。</u></p>		<p>* ドアの取っ手に肉、魚、卵液等、汚染度の高い食品が付着した場合は、ペーパータオルで拭き取った後、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。 *非汚染作業区域では、調理開始前及び調理中に調理後食品の出し入れを行う際には、ドアの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。</p>

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 2」
修正箇所

<p>P25_第2章 /1.11.便所/ 〈清掃・消毒 のタイミン グ〉</p>	<p>(略) *消毒剤はノロウイルスに効果のある次亜塩素酸ナトリウム溶液、もしくは亜塩素酸水溶液などを使用する。</p>			<p>(略) *消毒剤はノロウイルスに効果のある次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用する。</p>		
<p>P26_第2章 /1.11.便所/ 〈便所で使用 する洗浄剤・ 消毒剤〉/消毒 剤</p>		<p>洗浄剤・消毒剤</p>	<p>主な用途、性質</p>	<p>《新設》</p>		
<p>P26_第3章 /1.11.便所/ 〈汚れ別洗浄 剤・消毒剤の 使い分け〉</p>	<p>汚れの見た目</p>	<p>汚れの種類</p>	<p>用いる洗浄剤・消毒剤 (例)</p>	<p>汚れの見た目</p>	<p>汚れの種類</p>	<p>用いる洗浄剤・消毒剤 (例)</p>
<p>便器周りの床にできる黒いシミ</p>	<p>尿中のアンモニアによる「シミ」</p>	<p>中性洗剤、クリームクレンザー</p>	<p>便器周りの床にできる黒いシミ</p>	<p>尿中のアンモニアによる「シミ」</p>	<p>中性洗剤、クリームクレンザー</p>	
<p>便器内、手洗い器のザラザラした汚れ</p>	<p>脂肪分と水道水中の金属成分が反応して生成した「金属石けん」</p>	<p>台所用、住宅用中性洗剤、クリームクレンザー</p>	<p>便器内、手洗い器のザラザラした汚れ</p>	<p>脂肪分と水道水中の金属成分が反応して生成した「金属石けん」</p>	<p>台所用、住宅用中性洗剤、クリームクレンザー</p>	
<p>便器内の黒い輪ジミ</p>	<p>カビ</p>	<p>次亜塩素酸ナトリウム、もしくは亜塩素酸水など</p>	<p>便器内の黒い輪ジミ</p>	<p>カビ</p>	<p>次亜塩素酸ナトリウム</p>	
<p>便器内の灰白色のスジ上の汚れ</p>	<p>水道水中のケイ酸が便器表面のガラ</p>	<p>中性洗剤、クリームクレンザー</p>	<p>便器内の灰白色のスジ上の汚れ</p>	<p>水道水中のケイ酸が便器表面のガラ</p>	<p>中性洗剤、クリームクレンザー</p>	

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 2」
修正箇所

		ス質に反応して作られた不溶性の「水垢」に、ほこりや鉄分が混じたもの				ス質に反応して作られた不溶性の「水垢」に、ほこりや鉄分が混じたもの	
	便器内、手洗い設備のピンク色の汚れ	増殖した「細菌」	次亜塩素酸ナトリウム、もしくは <u>亜塩素酸水</u> など		便器内、手洗い設備のピンク色の汚れ	増殖した「細菌」	次亜塩素酸ナトリウム
	嘔吐物、下痢便	ノロウイルスなどの病原微生物	次亜塩素酸ナトリウム、もしくは <u>亜塩素酸水</u> など		嘔吐物、下痢便	ノロウイルスなどの病原微生物	次亜塩素酸ナトリウム
P27_第2章 /1.11.便所/便所個室/【準備するもの】	・便所用洗浄剤（中性洗剤）※浄化槽内の微生物に影響を与えないもの ・次亜塩素酸ナトリウム溶液※嘔吐物等 無：200ppm／有：1,000ppm ・亜塩素酸水溶液※嘔吐物等 無：遊離塩素濃度 25ppm（含量 亜塩素酸として 0.05%≒500ppm 以上）／有：遊離塩素濃度 100ppm（含量 亜塩素酸として 0.2%≒2,000ppm 以上）			・便所用洗浄剤（中性洗剤）※浄化槽内の微生物に影響を与えないもの ・次亜塩素酸ナトリウム溶液※嘔吐物等 無：200ppm／有：1,000ppm			
P27_第2章 /1.11.便所/便所個室/（ドアノブ、給水レバーなどの手指が直接触れる箇所）	（略） ②次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液、もしくは亜塩素酸水の遊離塩素濃度 25ppm（含量 亜塩素酸として 0.05%≒500ppm 以上）溶液などを含ませて軽くしぼった布で浸すように拭き上げる。（略）			（略） ②次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を含ませて軽くしぼった布で浸すように拭き上げる。（略）			

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 2」

修正箇所

<p>P27_第2章 /1.11.便所/便 所個室/〈手洗 い設備〉</p>	<p>(略) ②次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液、もしくは亜塩素酸水の遊離塩素濃度 25ppm (含量 亜塩素酸として 0.05%≒500ppm 以上) 溶液などを含ませて軽くしぼった布で拭き上げる。(略)</p>	<p>(略) ②次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を含ませて軽くしぼった布で拭き上げる。(略)</p>
<p>P27_第2章 /1.11.便所/便 所個室/〈便 座、蓋〉</p>	<p>(略) ②次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液、もしくは亜塩素酸水の遊離塩素濃度 25ppm (含量 亜塩素酸として 0.05%≒500ppm 以上) 溶液などを含ませて軽くしぼった布で浸すように拭き上げる。(略)</p>	<p>(略) ②次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を含ませて軽くしぼった布で浸すように拭き上げる。(略)</p>
<p>P27_第2章 /1.11.便所/便 所個室/〈便 器〉</p>	<p>(略) ④便器内部、便器フチ部に向けて次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液、もしくは亜塩素酸水の遊離塩素濃度 25ppm (含量 亜塩素酸として 0.05%≒500ppm 以上) 溶液などを塗布する。(略)</p>	<p>(略) ④便器内部、便器フチ部に向けて次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を塗布する。(略)</p>
<p>P28_第2章 /1.11.便所/便 所個室/〈サン ダル〉</p>	<p>(略) ②専用バケツに入れた次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に 5～10 分間、もしくは亜塩素酸水の遊離塩素濃度 25ppm (含量 亜塩素酸として 0.05%≒500ppm 以上) 溶液に 10 分間漬け込む。(略)</p>	<p>(略) ②専用バケツに入れた次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に 5～10 分間漬け込む。(略)</p>
<p>P28_第2章 /1.11.便所/便 所個室/〈床〉</p>	<p>(略) ④次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液、もしくは亜塩素酸水の遊離塩素濃度 25ppm (含量 亜塩素酸として 0.05%≒500ppm 以上) 溶液などを含ませて軽くしぼった便所清掃用モップで拭き上げる。(略)</p>	<p>(略) ④次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を含ませて軽くしぼった便所清掃用モップで拭き上げる。(略)</p>
<p>P28_第2章 /1.11.便所/便 所個室/〈壁〉</p>	<p>(略) ②次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液、もしくは亜塩素酸水の遊離塩素濃度 25ppm (含量 亜塩素酸として 0.05%≒500ppm 以上) 溶液などを含ませて軽くしぼった布で浸すように拭き上げ</p>	<p>(略) ②次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を含ませて軽くしぼった布で浸すように拭き上げる。(略)</p>

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 2」
修正箇所

	る。(略)	
P28_第2章 /1.11.便所/便 所個室/ひとこ とアドバイス	(略) ・モップ等は清掃・洗浄後に便所内の洗い場(ない場合は専用バケツ)でよく揉み洗いした後、次亜塩素酸ナトリウム溶液、もしくは亜塩素酸水溶液などで消毒し、すすいだ後、乾燥しやすいように吊り下げて保管しましょう。	(略) ・モップ等は清掃・洗浄後に便所内の洗い場(ない場合は専用バケツ)でよく揉み洗いした後、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒し、すすいだ後、乾燥しやすいように吊り下げて保管しましょう。
P30_第3章 /1.1.布マス ク、使い捨て マスク/〈布マ スクの洗浄方 法〉	(略) ③専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム 200 ppm 溶液を入れ、5分間、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。(略)	(略) ③専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム 200 ppm 溶液を入れ、5分間浸漬する。(略)