



へいせいかわら版 “令和”

2024年5月号



若葉のキラキラした鮮やかさは美しく、見てると元気が出てきませんか？
芽吹きをを感じる新緑は大好きな色です。この時期のちょうど過ごしやすい気候が長く続けば嬉しいと毎年思っています。

洗浄と殺菌について

先日お客様から、パンを作るミキサーの洗浄後をサンコリテップで調べたら大腸菌群がたくさん検出された！とSOSのお電話を頂きました。

現状の様子をお聞きすると、次の手順で洗浄していると言われました。

1. 小麦粉のカスが残っているので熱湯を入れて暫く放置する。
2. お湯が冷めたころ洗浄する。



これと同じように肉や魚を使用したまな板を洗浄する前に、熱湯殺菌や塩素にいきなり漬けてから洗浄しているお客様が過去にいました。

肉や魚などのたんぱく質は、60℃以上のお湯で固まる性質があります。そのため、たんぱく質の汚れがまな板のキズの中に入り込み、腐敗して雑菌を繁殖させることがあります。

小麦粉も性質上、高温の湯ほどくっついて取れにくくなります！

小麦粉は、熱湯を使用すると糊化（こか）が始まり粘り気が出てきます。

そのため、小麦粉を使ったあとのボウルをいきなりお湯につけると、糊化してボウルなどに張り付き、洗い流しに一層時間がかかります。

使い終わった後は、ヘラなどでこすり落とし、水で小麦粉の汚れを落としてからお湯（40℃ぐらい）で洗うと早くきれいに落ちます。

お湯（40℃ぐらい）で洗濯すると汚れが落ちると言われているものうなずけますね。

余談ですが…

通販で有名なナノバブルホースを購入してみました。

もともと我が家の洗濯機は東芝のウルトラファインバブルが出始めた頃に購入したので、すぎはウルトラファインバブルが出ない洗濯機でした。なので、すぎのときにもバブルで洗浄したいので通販で購入。

あくまで個人的感想ですが…違いがあると思います。（洗濯後のゾンビ臭が違う…気がする）

余談の余談ですが（笑）

この洗濯機のモーターがDDモーターと言いまして静かです。新幹線の静かな車内で感じる加減速時のモーター音的な音なので、洗濯するたびに新幹線に乗った気分です（笑）

話がそれましたが、

大量調理施設衛生管理マニュアルにも洗浄のことが書いてあります。

（器具等の洗浄・殺菌マニュアル）



1. 調理機械

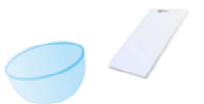
- ① 機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床にじか置きしないようにする。
- ② 食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ 部品は80℃で5分以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法^{注1}で殺菌を行う。
- ⑥ よく乾燥させる。
- ⑦ 機械本体・部品を組み立てる。
- ⑧ 作業開始前に70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

注1：塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。使用する場合、濃度・方法等、製品の指示を守って使用すること。浸漬により使用することが望ましいが、浸漬が困難な場合にあっては、不織布等に十分浸み込ませて清拭すること。

洗浄と殺菌は違います！

後日、SOSのお客様からぬるま湯で洗浄したあと、熱湯で殺菌してサンコリテップで

確認したら大腸菌群が検出されなかったと嬉しい報告がありました(*^*)



【編集後記】

最近、悩んでいることがあります。小さな悩みかもしれませんがそれは・・・「顔の肌荒れ・ニキビ」です。自慢ではありませんが、昔は肌荒れもしませんでしたしニキビができてもすぐに治りました。今では鏡を見るたびに少しテンションが下がっています（笑）。今まで色々なことを試してきたのですが、なかなか改善されません。皆さんのオススメの改善方法があれば、是非教えてください！

細菌検査室 原田俊希

豊かな感性で情報をとらえ、積極的に発信しよう！

衛生検査所登録 79号 株式会社信濃公害研究所

松本 0263-36-5075 長野 026-214-2679 佐久 0267-56-0123