

最新食中毒対策マニュアル



従来の食中毒対策では防ぎきれない!

【ノロウイルス】 低温と乾燥でも長期間生存

【カンピロバクター】 流通鶏肉の60%が汚染の報告

【O-157】 牛肉をはじめ様々な食材に付着の可能性

3大食中毒原因の衛生対策を始めましょう!



食品添加物 殺菌料

ジアミステイ®

次亜塩素酸ナトリウム製剤

有効塩素濃度 200ppm

中性(pH7.4前後)

ジアミスティー® 使用上のご注意【Q & A】

ジアミスティーの殺菌成分である次亜塩素酸には特長・性質がございます。
ご理解のうえ、本マニュアルをご参考にお使い下さい。
本マニュアルは、食中毒が絶対に発生しないことを保証するものではありません。

Q 噴霧直後のプールのような臭いは？
この臭いはすぐに消えますか？

A 殺菌成分と有機物との反応臭になります。
1分ほどで臭いは消えます。



約1分で無臭になり、殺菌・消毒が完了します。残留性もありません。
※ 悪臭（ゴミ、トイレ、たばこなど）にも反応し化学分解消臭しますので、噴霧直後は反応臭がします。

濡れている調理器具に殺菌効果は？



Q 濡れた調理器具にも殺菌効果はありますか？
乾燥させて除菌するアルコール製剤とは違いますか？

A 濡れた調理器具にも殺菌効果があります。
洗浄直後の濡れた調理器具にも大丈夫です。



ノロウイルス食中毒対策には、つねに食品、
食材に触れる直前の調理器具の殺菌消毒が、
必要です。

※ 厨房内は常にノロウイルスが存在しているいろいろな場所に
付着生存している可能性があるためです。

すぐに拭取っても殺菌効果は？



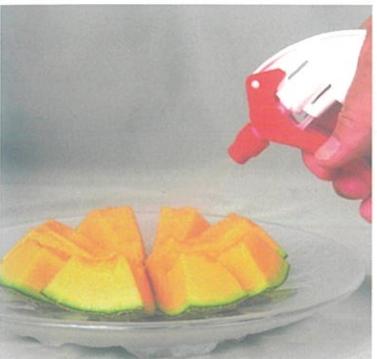
Q 噴霧してすぐに拭取っても殺菌できますか？
殺菌時間1分待たないといけませんか？

A 調理器具表面を殺菌できます。
すぐに拭取っても大丈夫です。



調理器具表面のウイルスと菌は、ジアミスティーと一緒に布巾に移動します。
1分たたなくても調理器具表面は、殺菌消毒
できます。

食材・食品に直接殺菌できますか？



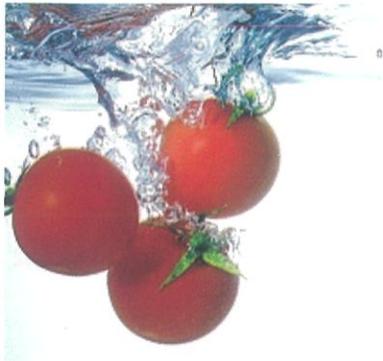
Q 食材・食品に直接噴霧殺菌できますか？
食材・食品殺菌の注意点はありますか？

A 食材・食品全般に直接噴霧殺菌できます。
食材・食品の表面にたっぷり噴霧して下さい。



ジアミスティーは食品添加物の殺菌料になり
ますので、食材と食品全般の直接殺菌する
ことが可能です。

水洗いは？ 食品表示は？



表示を省略できる場合（添加物）	
加工助剤	食品の加工の際に添加される物であって、①当該食品の製造法に規定されるもの、②当該食品の原材料に起因してその食品中に成分と同一成分が含まれ、かつ、その成分に増加させるものではないもの、又は③当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その量を当該食品に足量と見なさないもの。 （例：水酸化カルシウムを食品の調整剤として用いる）
キャリアー	食品の原材料の製造又は加工の過程において、当該食品の製造又は加工の過程において用いられる物であって、当該食品中には当該物質が微量に含まれる量と見なされ、かつ、その量を当該食品に足量と見なさないもの。 （例：せんべいに使用される膨張剤に含有される微量の塩化カルシウム）
栄養強化剤	栄養素を強化するもの。 （例：ビタミンA、乳酸カルシウム）

Q 食材殺菌処理後に水洗いは必要ですか？
食品に添加物使用表示は必要ですか？

A 食材殺菌後の水洗いは省略できます。
加工助剤になり表示を省略できます。



1分後には水道水レベルになります。
食材には残留しません。
食品表示法により表示を省略できます。

金属腐食性は？



Q ステンレスへの腐食性はありますか？
錆びやすい金属に対して使用方法は？

A 噴霧で腐食性はほとんどありません。
噴霧後すぐに水分を拭取り下さい。



社内試験で噴霧によるステンレス腐食性試験で腐食性は確認されませんでした。
錆びやすい金属には、噴霧直後に水分を拭取れば腐食しません。

生地への漂白性は？



Q 生地に対して漂白性はありますか？
絨毯が白くなりますか？

A 噴霧で漂白することはほとんどありません。
噴霧で白くなることはほとんどありません。



社内試験で噴霧による生地に対して変退色性はありませんでした。
絨毯、カーテン、布製品に噴霧しても漂白性は、ほとんどありません。

手荒れは？ 安全性は？



Q 手荒れを起こしますか？
食品に付いても安全ですか？

A 手荒れを起こしません。
水質検査において安全です。



手荒れを起こしませんが、ごく稀に体質に合わない場合は手袋をご使用下さい。
食品衛生法24項目水質検査において基準値をクリアーしています。

なぜ、ごまに使用禁止？



Q どうして「ごま」に使用禁止ですか？

A 黒ゴマを漂白して白ごまとして違法に販売することを、防ぐための規則です。



昔、黒ゴマより白ごまの方が高価だったので次亜塩素酸ナトリウムで漂白して白ごまとして違法に販売することを取締るための使用基準になります。

ジアミスティー® 厨房内殺菌消毒方法



食品用手袋の消毒

【使用開始の場合】

- ① 手袋にジアミスティーをたっぷり噴霧消毒
- ② そのまま使用する、またはペーパーで拭取る

【調理中の場合】

- ① 手袋を洗浄後ジアミスティーをたっぷり噴霧消毒
- ② そのまま使用する、またはペーパーで拭取る

【手袋が洗浄ができないとき】

手袋にたっぷり噴霧して汚れごとペーパーで拭取る



手指の場合

※薬事法では、手指消毒は医薬品、医薬部外品に限られます

【調理開始、調理中の場合】

- ① 手指をよく洗浄
- ② 濡れている手指にジアミスティーをたっぷり噴霧
- ③ 水分や菌などをペーパーで拭取る

【食材に素手で触る直前】

- ① 手指にジアミスティーを噴霧しペーパーで拭取る

【手の洗浄ができないとき】

手にたっぷり噴霧して汚れごとペーパーで拭取る



包丁の消毒

【使用開始の場合】

- ① 包丁にジアミスティーを噴霧消毒
- ② きれいな布で拭取り、使用開始

【調理中の場合】

- ① 包丁をよく洗浄後ジアミスティーを噴霧消毒
- ② きれいな布で拭取り、使用または保管

【包丁の消毒後の保管】

噴霧消毒後は必ず布巾で水分を拭取り保管



まな板の消毒

【調理中の小型まな板】

- ① まな板をよく洗浄
- ② まな板にジアミスティーをたっぷり噴霧消毒
- ③ そのまま使用、またはきれいな布巾で拭取る

【洗浄できない大型まな板】

- ① 使用ごとにジアミスティーをたっぷり噴霧
- ② きれいな布巾で汚れ、菌を拭取る

【保管時は、洗浄後噴霧消毒自然乾燥保管】



その他調理器具の消毒

【ザルの場合】

- ① 洗浄後のザルにジアミスティーをたっぷり噴霧消毒
- ② そのまま使用する、または自然乾燥保管

【ボール・バット・番重などの場合】

- ① 使用開始前のボール、バットをジアミスティーで噴霧消毒
- ② きれいな布巾で拭取り、使用する

【腐食しやすい調理器具の保管】

洗浄後、ジアミスティーを噴霧して布巾で水分を拭取り保管

★ 食材に触れる直前の殺菌消毒が重要です ★



作業台・テーブル・冷蔵庫の消毒

【作業台・テーブルの場合】

- ① 作業台にジアミスティーを噴霧
- ② きれいな布巾で拭取り消毒

【冷蔵庫取っ手の場合】

- ① 冷蔵庫取っ手にジアミスティー噴霧
- ② きれいな布で拭取り消毒

【すぐに拭取っても消毒できます】

汚れ、菌、ウイルスはジアミスティーと一緒に拭取られます



食材カット時に殺菌

【野菜・果物のカット時】

- ① 洗浄殺菌後の食材、まな板、包丁にジアミスティーを噴霧
- ② そのまま包丁でそれぞれにカットする

【刺身のカット時】

- ① まな板に載せた刺身柵にジアミスティー噴霧
- ② きれいな布、ペーパーで拭取り消毒、包丁でカットし盛り

【包丁でカットするときに菌汚染リスクが高い】

包丁でカット時に、まな板、包丁、食材ごと殺菌が必要



食器類の消毒

【洋食器・和食器・ナイフ・フォーク・箸】

- ① 洗浄乾燥保管後の使用直前にジアミスティーを噴霧
- ② きれいな布巾で拭取り消毒

【漆器などデリケートな食器】

- ① きれいな布巾に、ジアミスティーを噴霧
- ② 使用直前の漆器をそのふきんで拭取り消毒

【食器類の直前消毒の重要性】

保管している食器には菌汚染リスクがあり消毒が必要



入場時の白衣・靴の消毒

【白衣の場合】

- ① 入場時に粘着テープで白衣のゴミや髪の毛を取除く
- ② 白衣にジアミスティーを噴霧消毒

【靴の場合】

- ① 靴裏底にジアミスティーを噴霧
- ② 足ふきマットで拭取り消毒

【白衣には菌、ウイルスが存在】

白衣に存在する菌、ウイルスにより食品汚染リスクがあります



清掃後の厨房空間消毒

【厨房空間の消毒】

- ① 清掃後の厨房空間の上部からジアミスティーを噴霧
- ② 床までまんべんなく噴霧後自然乾燥

【生ごみの消臭・消毒】

- ① 生ごみ全体にジアミスティーを噴霧消臭
- ② ゴミ箱などにもジアミスティーを噴霧消毒

【厨房清掃では空間の菌、ウイルスの消毒はできません】

厨房内の空間にジアミスティーを噴霧して消毒が必要

ジアミスティー® 非加熱食材の殺菌方法

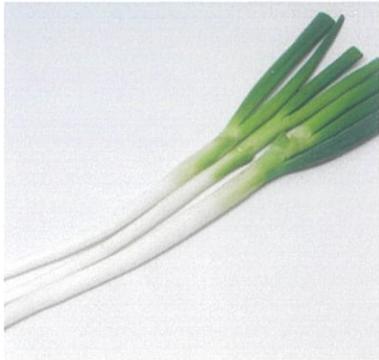


サラダ用葉物野菜の殺菌（レタス、キャベツ、水菜など）

- ① 包丁でカットする
- ② ザルに入れ流水で水洗い後よく水を切る
- ③ ジアミスティーを全体に混ぜるようにスプレー噴霧
- ④ 1分以上そのままにして殺菌完了
- ⑤ ボールで蓋をして上下によく振って水切り後盛付

【サラダの保存】

殺菌処理後の野菜を冷蔵庫保存すれば品質保持できます



長ネギ、万能ネギの殺菌（薬味ネギなど）

- ① 洗浄後の長ネギ表面にジアミスティーをスプレー噴霧
- ② 1分以上置き、包丁で小口にカットする
- ③ ザルに移し流水で水洗い後、水を切る
- ④ カットネギにジアミスティーを混ぜるようにスプレー噴霧
- ⑤ 1分以上置き、水切りをして殺菌完了

【薬味ネギの保存】

殺菌処理後の薬味ネギを冷蔵庫保存すれば品質保持できます



大葉、パセリ、木の芽の殺菌

- ① ザルに移し流水で水洗いし、水を切る
- ② ジアミスティーを全体かかるようにスプレー噴霧
- ③ 1分以上置き、水を切り殺菌完了

【大葉、パセリ、木の芽の保存】

殺菌処理後の大葉、パセリ、木の芽を密閉容器に入れ冷蔵庫保存すれば品質保持できます



キュウリの殺菌

- ① 流水でイボをこすりながらよく水洗い
- ② キュウリ表面にジアミスティーを噴霧
- ③ 1分以上置き、包丁でカットする
- ④ カットキュウリにジアミスティーを混ぜるようにスプレー噴霧
- ⑤ 1分以上置き、水切りをして殺菌完了

【ポテトサラダのキュウリの殺菌】

非加熱のキュウリは食中毒原因になります、必ず殺菌しましょう



大根、長芋の殺菌（ツマ、千切り、おろし、とろろなど）

- ① 大根や長芋を皮引きで皮をむく
- ② 皮をむいた大根、長芋を水洗い
- ③ ジアミスティーを全体にスプレー噴霧
- ④ 1分以上置き、殺菌完了
- ⑤ 大根はツマやおろしに、長芋は千切り、とろろに

【大根、長芋の殺菌のコツ】

皮をむいた表面をジアミスティーで噴霧殺菌が重要

★ 加熱しない食材の殺菌が必要です ★



果物、レモンの消毒

- ① 果物、レモンの表面をよく水洗い
- ② 表面全体にジアミスティーをスプレー噴霧
- ③ 1分以上置き、殺菌完了
- ④ それぞれの形にカットする

※フルーツサンド、フルーツケーキ、フレッシュジュース
に使用するフルーツは殺菌が必要

【カットフルーツの殺菌のコツ】

カット前に果物表面をジアミスティーで噴霧殺菌が重要



鮮魚の下処理殺菌

- ① 鮮魚の表面、または内蔵を去除いて水洗い
- ② 表面全体にジアミスティーをスプレー噴霧
- ③ 1分以上置き、殺菌完了
- ④ 切り身の場合は、切り身全体に噴霧殺菌

【鮮魚の保存】

鮮魚表面をジアミスティーで噴霧殺菌後冷蔵保存



刺身の殺菌(まぐろ、白身魚、たこ、いか、など)

- ① 刺身の柵の表面にジアミスティーをスプレー噴霧
- ② 1分以上置き、ペーパー等で水分を取り殺菌完了
- ③ 刺身を切り分け盛り付ける

【刺身の保存】

刺身柵表面をジアミスティーで噴霧殺菌後冷蔵保存



鶏肉とその他精肉(豚肉、牛肉、馬肉など)

- ① 精肉表面にジアミスティーをスプレー噴霧
- ② 1分以上置き、ペーパー等で水分を取り殺菌完了
- ③ 包丁で切り分ける

※ 食中毒菌リスク

鶏肉(カンピロバクター) 牛肉(O157)

【精肉の保存】

精肉表面をジアミスティーで噴霧殺菌後冷蔵保存



残り野菜の冷蔵保存

【葉物野菜の場合】 キャベツ、レタス、白菜など
カット断面にジアミスティーを噴霧し袋に入れて冷蔵保存

【根菜類の場合】 玉ねぎ、大根、人参など
カット断面にジアミスティーを噴霧しラップをして冷蔵保存

残り野菜の品質保持と鮮度保持効果があります
褐変や黒ずみなど変色も起こしくくなります

トイレはノロウイルス汚染源!



感染者の糞便には1g中に1億個ものノロウイルスが存在しています



トイレをしっかりと消毒して従業員同士の感染防止と厨房への持ち込み防止



弁座・便器を消毒



ドアノブを消毒



洗面所を消毒



手袋を消毒



白衣を消毒



テーブルを消毒



床を消毒



雑巾を消毒



Safe Environment Laboratory Inc.

株式会社 安全環境研究所



株式会社 栄豊 SHIPPING 商事部

〒230-0051

神奈川県横浜市鶴見区鶴見中央5-4-10 ベルス・ベイサイド701

TEL. 045-507-0014 FAX. 045-507-0441

<http://www.eiho-ship.co.jp>

安全で快適な
空間を提供します