

令和5年度 農林水産物直販所  
「安心係」養成講習会  
直販所における衛生管理について

須崎福祉保健所 衛生環境課 (7月13日)

幡多福祉保健所 衛生環境課 (7月18日)

高知市保健所 生活食品課 (7月20日)

# 本日の内容

## 1 食品衛生法の改正について

### 主な内容

①営業届出制度の創設・ 営業許可の見直し  
(令和3年6月1日から)

※ 1 食品衛生責任者について

※ 2 農業における食品の採取業の範囲について

②HACCPに沿った衛生管理の制度化  
(令和2年6月1日から)

## 2 漬物の衛生管理について

# 1 食品衛生法の改正について

平成30年6月13日に、食品衛生法等の一部を改正する法律が公布されました。

# 食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日公布）の概要

No.	内容	概要	施行期日
1	広域的な食中毒事案への対策強化	国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととするとともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。	2019年4月
2	HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化	原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。（施行後、1年の経過措置期間あり）	2020年6月までに （2021年まで現行基準適用）
3	特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集	健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。	2020年6月までに
4	国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備	食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度導入等を行う。	2020年6月までに
5	営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設	実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種（政令で定める34業種）以外の事業者の届出制の創設を行う。	2021年6月までに
6	食品リコール情報の報告制度の創設	営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。	2021年6月までに
7	その他	乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等。	2020年6月までに （2021年まで現行基準適用）

- 令和2年6月1日より、HACCPに沿った衛生管理が必要になりました。
- 令和3年6月1日より、営業届出制度が創設及び食品営業許可業種の見直しが行われました。

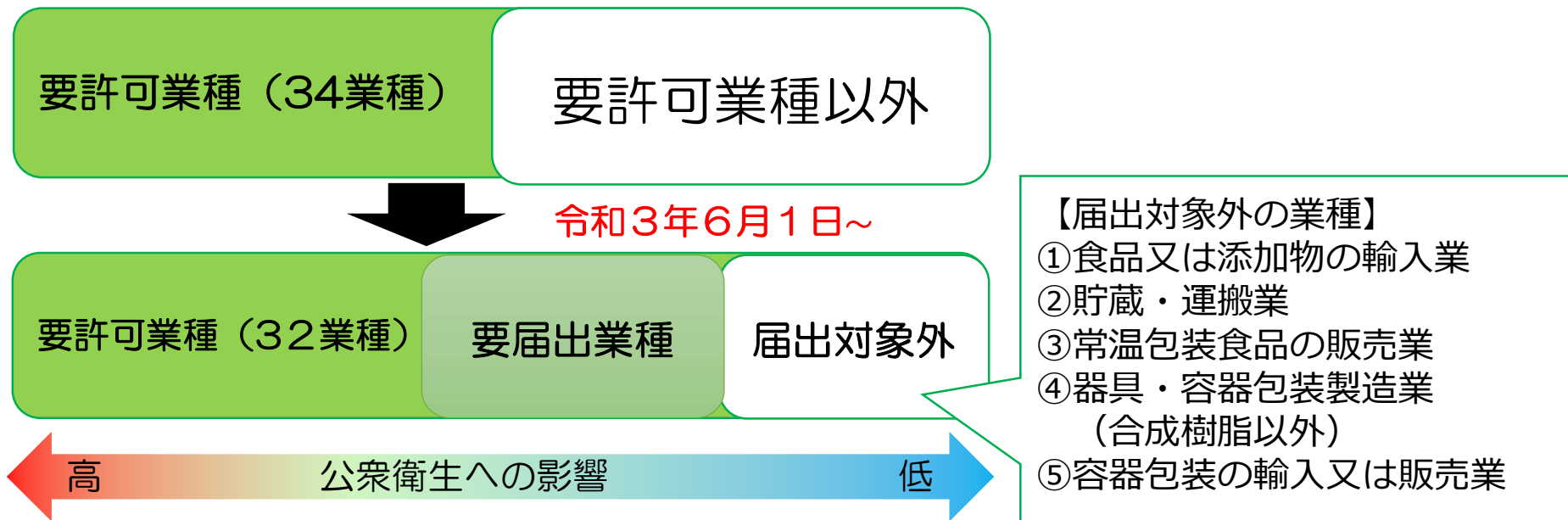
☆既にスタートしています☆



①営業届出制度の創設・営業許可の見直し  
(令和3年6月1日から)

# 営業届出制度の創設

令和3年6月1日から、営業許可及び届出対象外の製造、加工、販売等を行うすべての業種が届出の対象となりました。



# 営業許可制度の見直し

## 改正後の許可業種（32業種）

新設される業種（下線）・再編される業種（※印）

- |  |                 |                    |
|--|-----------------|--------------------|
| ①飲食店営業   | ⑪菓子製造業          | ⑳酒類製造業             |
| ②調理の機能を有する<br>自動販売機により食品を<br>調理し、これを販売する<br>営業 | ⑫アイスクリーム類製造業    | ㉑豆腐製造業             |
| ③食肉販売業   | ⑬乳製品製造業         | ㉒納豆製造業             |
| ④魚介類販売業  | ⑭清涼飲料水製造業       | ㉓麺類製造業             |
| ⑤魚介類競り売り営業                                     | ⑮食肉製品製造業        | ㉔そうざい製造業           |
| ⑥集乳業   | <u>⑯水産製品製造業</u> | <u>㉕複合型そうざい製造業</u> |
| ⑦乳処理業  | ⑰冰雪製造業          | ㉖冷凍食品製造業※          |
| ⑧特別牛乳搾取処理業                                     | <u>⑱液卵製造業</u>   | <u>㉗複合型冷凍食品製造業</u> |
| ⑨食肉処理業   | ⑲食用油脂製造業        | <u>㉘漬物製造業</u>      |
| ⑩食品の放射線照射業                                     | ㉚みそ又はしょうゆ製造業    | ㉙密封包装食品製造業※        |
|  |                 | <u>㉛食品の小分け業</u>    |
|  |                 | ㉜添加物製造業            |

・干物や漬物の製造も、営業許可が必要になります。



# 営業許可の施設基準（共通する基準） 抜粋

<営業専用であることが前提です！>

**自宅の台所での調理はできません。**

- ◆屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備を有すること
- ◆営業専用であること
- ◆手洗い設備（手洗い後の手指の再汚染防止）
- ◆洗浄設備
- ◆トイレの手洗い設備
- （井戸水等を使用する場合は）  
年1回以上の水質検査結果成績書（飲用適：11項目）

# 営業許可の施設基準（営業ごとの基準） 抜粋

## 【漬物製造業】

- ◆原材料の保管・前処理、製品の製造・包装・保管する室又は場所（場所の場合は作業区分に応じた区画）
- ◆必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等をする設備
- ◆浅漬けを製造する場合には、製品を10℃以下で保管できる冷蔵設備

浅漬け：漬床に短時間漬け込んだもので、低温管理を必要とするもの

# 許可から届出になる業種

- 乳類販売業
- 食肉販売業（容器包装に入ったもののみ販売する場合）
- 魚介類販売業（容器包装に入ったもののみ販売する場合）
- 食品の冷凍又は冷蔵業の一部（冷凍・冷蔵保管をするのみ）
- 氷雪販売業
- ソース類販売業の一部  
（密封包装食品製造業に該当せず、冷蔵・冷凍保管のもの）

許可から届出に変わる業種については、原則として**手続き不要**です。  
（廃止や変更がある場合は、管轄の保健所にその都度ご相談ください。）

# ※ 1 食品衛生責任者について

# 食品衛生責任者とは？

食品の営業許可や届出をされる施設に食品衛生責任者を1人設置して頂く必要があります。

食品衛生責任者になれる資格には、医師、歯科医師、薬剤師、獣医師、**調理師**、**製菓衛生師**、**栄養士**等のほか、都道府県知事等が行う講習会又は**都道府県等が適正と認める講習会**を受講した者を当てることが可能です。

2023年3月9日

2023年度 食品衛生責任者養成講習会開催日程

開催日	担当地区協会	場 所
2023年4月13日(木)	高 知 市	総合あんしんセンター 3階大会議室
2023年5月19日(金)	中 央 西	高知県立高知青少年の家
2023年6月14日(水)	高 知 市	総合あんしんセンター 3階大会議室
2023年6月29日(木)	幡 多	四万十市立文化センター
2023年7月3日(月)	高 幡	須崎福祉保健所
2023年7月5日(水)	中 央 東	高知県立青少年センター (野市町)
2023年8月15日(火)	高 知 市	総合あんしんセンター 3階大会議室
2023年9月1日(金)	幡 多	四万十市立文化センター
2023年9月22日(金)	東 部	高知県安芸総合庁舎
2023年9月	中 央 西	未定
2023年10月5日(木)	高 幡	須崎福祉保健所
2023年10月17日(火)	高 知 市	総合あんしんセンター 3階大会議室
2023年11月16日(木)	中 央 東	高知県立青少年センター (野市町)
2023年11月29日(水)	幡 多	四万十市立文化センター
2023年12月13日(水)	高 知 市	総合あんしんセンター 3階大会議室
2024年1月30日(火)	幡 多	四万十市立文化センター
2024年1月16日(火)	東 部	室戸市保健福祉センター
2024年1月	中 央 西	未定
2024年2月21日(水)	高 知 市	総合あんしんセンター 3階大会議室
2024年3月6日(水)	高 幡	須崎福祉保健所
2024年3月13日(水)	中 央 東	高知県立青少年センター (野市町)

事前予約制です。受講を希望される方は事前に担当地区協会に電話予約をお願いします。  
詳細については、高知県食品衛生協会のホームページでご確認ください。

## ※ 2 農業における食品の採取業の範囲について

# 「農業及び水産業における食品の採取業の範囲について」

- 令和3年4月22日付け薬生食監発0422第12号では、

業種(業態)又は品目	採取業の範囲	備考
農産物の天日干し・乾燥	○	
乾燥キノコの加工(スライスなど)	×	ただし、農家(生産者団体含む)が自ら生産した農産物を原材料として使用する場合を除く。
干し柿の製造	×	同上
干しあんずの製造	×	同上
干し芋の製造	×	同上
切り干し大根の製造	×	同上

赤字のとおり  
備考欄に追記

農家(生産者団体を含む)が自ら生産した農産物を原材料として使用して製造、加工を行っている場合は、農産物の天日干し・乾燥に包含。

「農業及び水産業における食品の採取業の範囲について」(令和2年5月18日付け薬生食監発 0518第1号)抜粋

※その時点に発出されている通知に従い、食品の採取業の範囲は決められている。

新しい通知が発出されると、該当範囲が変わることもあるので、**注意！！**

## 「農業及び水産業における食品の採取業の範囲について」

※採取業の範囲内では、営業許可・届出の対象にはなりませんが、衛生管理は引き続き行う必要があります。

営業許可・届出の対象にはならなくても、万が一、食中毒が起きてしまった場合には責任を問われることとなります。



食品衛生に関する知識・技術を身につけましょう。

最新の情報を収集しましょう（食品衛生、食品表示、採取業などの通知）。

作っている商品によっては、食中毒保険をかけることにより、お客様と自分自身の身を守ることができます。



# 食品の衛生管理で求められること

HACCP

←食品をつくる工程の管理  
(特に、重要管理)

一般的衛生管理

←食品の製造・加工の環境の管理  
(従業員の健康状態や食品の保管  
状態なども含む。)

**HACCPに沿った衛生管理と**  
**一般的衛生管理**が求められています。

②HACCPに沿った衛生管理の制度化  
(令和2年6月1日から)

# HACCPとは？

1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の方式。

**「危害分析重要管理点」**と訳されている。

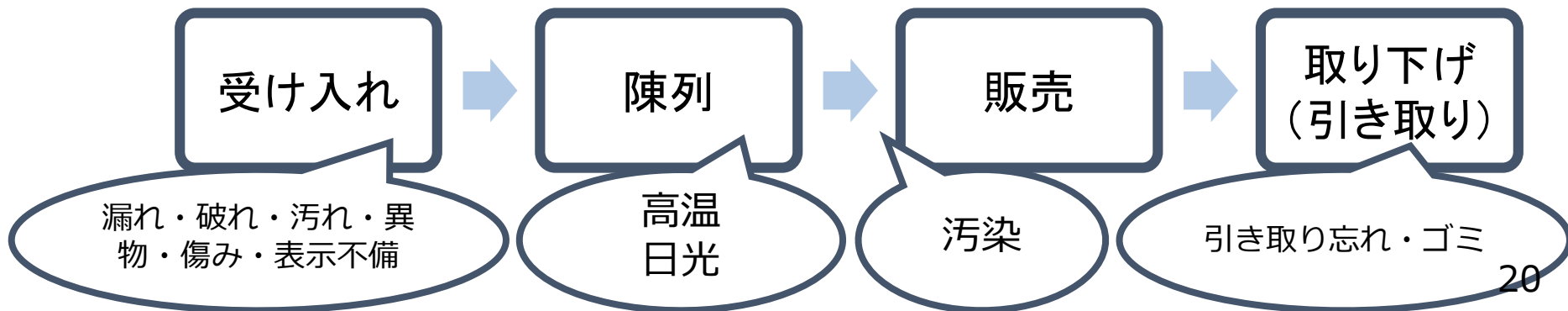


危害を分析し、重要な管理すべき工程を見つけ出すということから、それぞれの英語の頭文字を取って、HACCPと呼ばれる。

# HACCPとは？

- 原材料の受け入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物の汚染や異物の混入などの**危害を予想**したうえで、危害の防止につながる特に重要な**工程を監視し、記録すること**により、食品の安全性を確保する衛生管理の手法です。

## 【例】委託品の場合



# HACCPを行うメリット

- 従業員の衛生管理に関する意識が向上する。
- 自社の衛生管理について、根拠を持って説明できる。
- 製品の不具合発生時に迅速に対応できる。
- クレームや事故の発生の減少が期待できる。
- 食品廃棄の減少が期待できる。
- クレームや事故発生時の原因究明が行いやすい。

# どのような衛生管理が求められるのか。

対象事業者

取り組むべき衛生管理

食品を取り扱う従業員が  
50人以上の事業者

HACCPに基  
づく衛生管理

HACCP  
(一般的な衛生管理を含む)

食品を取り扱う従業員が50  
人未満の小規模事業者

HACCPの考え方  
を取り入れた衛  
生管理

手引書によるHACCP  
(一般的な衛生管理を含む)

包装済常温保存食品の  
販売者 など

一般的衛生管理のみ

一般的な衛生管理のみで、  
衛生管理計画の策定は不要  
(手引書によるHACCPは  
必要に応じて行う。)

## ポイント1



HACCPがよく分かりません。  
まずは、どんなことをすれば良いのでしょうか？



小規模事業者（食品を取扱う従業員が**50人**未満の事業者）等は、**各業界団体が作成した手引書を参考に衛生管理を行う**ことができます。  
まず、ご自分のお店が何の食品営業許可を持っているのか、何を作っているのかを思い返し、参考となる**手引書を探し、内容を見てみる**ことから、始めましょう。

# 手引書の入手の仕方

## 【厚生労働省のホームページ】

HACCP導入のための手引書（例：漬物編など）

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

（例：小規模な一般飲食店、漬物製造、菓子製造業、干し芋製造業など）

※これらをダウンロードすることで使用できます。

## 【管轄の保健所】

手引書の冊子（限られた業種）があるので、事前に連絡してから、保健所に取りに行く。



農産物直売所における  
ハセツフ  
HACCPの考え方を取り入れた  
衛生管理のための手引書

農業者が農産物・加工品を搬入する  
店舗運営者向け

令和2年2月



全国農業協同組合中央会

小規模事業者（食品を取扱う従業員が50人未満の事業者）等は、**業界団体が作成した手引き書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。**

農産物直販所におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引き書

農業者が農産物・加工品を搬入する店舗運営者向け（令和2年2月 全国農業協同組合中央会）

# 【手引書一部抜粋】 加工品（委託品）

# （手引書 P5）

## 【工程】

## 【危害要因】

## 【管理のポイント】

受入（搬入）

- ・加工品、容器包装の汚れによる病原性微生物の汚染
- ・出荷者を介した微生物の付着

- ・品質、容器包装のチェック
- ・搬入口、コンテナの清掃
- ・履物のチェック

陳列

- ・異物、アレルギー物質等の混入
- ・冷蔵・冷凍ケースの管理による病原性微生物の増殖

- ・表示チェック
- ・冷蔵・冷凍ケースの適切な温度管理・清掃

販売

- ・販売台・冷蔵ケースの汚れによる病原性微生物の増殖
- ・ネズミ・昆虫等の侵入による汚染

- ・店舗内・冷蔵ケースの清掃、手洗い・5Sの徹底
- ・侵入経路のチェック

引下げ（引取り）

- ・引下げ品の放置による病原性微生物の汚染・増殖

- ・引取りの徹底
- ・バックヤードの清掃、廃棄物の適正処理

## 農産物（委託品）受入時に注意すべきこと（手引書 P8～）

- 営業許可証等の提出・確認
- 品物の確認  
腐れ・傷み・異物の混入・包装の破れ等
- ラベル表記の確認  
特に重要なもの：アレルギー、消費・賞味期限

## 陳列・販売時に注意すべきこと (手引書 P11~)

- 保管状態

温度：常温？要冷蔵？要冷凍？

「10℃以下で保存」「直射日光を避け常温で保存」

→食品表示を確認。冷蔵庫の温度管理も必要。

施設：ごみ・ほこり、他の食品からの汚れ

→陳列台の清掃・配置場所の注意

取扱者：健康管理（下痢・発熱・その他の健康状態）

衛生管理（爪、髪の毛、手洗い）

## その他気をつけること (手引書 P22~)

- トイレの清掃
- 衛生害虫（虫・ねずみ等）の対策
- カビ対策
- 使用水の管理
- 廃棄物の管理
- 従業員の教育
- 情報の提供（クレーム時等の対策）

## ポイント2



HACCPがよく分かりません。  
次はどんなことをすれば良いのでしょうか？

お店で一緒に働いている人達と話し合い、  
**衛生管理計画を作成**します。



手引き書の記載例を参考に様式欄に話し  
合った内容を記載することで、そのお店の  
衛生管理計画が作成できます。

# HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の流れ (手引書 P14~)

- 1 衛生管理計画の作成
- 2 担当者・責任者の選任
- 3 店内設備の確認
- 4 計画の実行
- 5 研修の実施、朝礼・ミーティングでの徹底
- 6 実施記録表による点検
- 7 記録の振り返りと実効性の検証

衛生管理計画を作成し、文書化することでやるべきことが整理され、明確になる。

# 1 衛生管理計画の作成（記入例）（手引書 P16～）

## 衛生管理計画

作成日：令和2年4月

店長検印



### 一般衛生管理のポイント

1	商品の受入・陳列	いつ	受入・陳列時・その他（ ）
		どのように	農産物の受入・陳列時に、非食用の農産物が混入していないか、虫・カビが付着していないか、腐れ・傷み・異物の混入がないか、包装の汚れ・表示ラベルの剥がれがないかを目視で確認する。
		問題があったとき	受入れた農産物に問題点があった場合は、「商品引き下げ表」に問題点を記入して引き下げる。
2	施設・設備の衛生管理	いつ	開店前・開店後・閉店後・その他（ ）
		どのように	陳列する販売台・棚は清潔に保ち、汚れているコンテナ等は洗浄する。閉店時には、床、陳列棚その他の汚れた部分を十分な水と洗剤を使って洗浄する。
		問題があったとき	施設・設備にあった清掃・洗浄手順で再度行う。場合によっては専門業者に委託する。
	器具の清掃又は	いつ	開店前・開店後・閉店後・その他（ ）
		どのように	刃下、まな板などの使い分け（アレルギー管理）をし、十分に洗浄・消毒を行う。



## 1. 商品の受入・陳列

### 【なぜ必要なのか】

農産物や加工品および包装資材の汚れは、異物混入や病原性微生物の汚染・増殖を促す原因になります。また、非食用農産物の喫食によって食中毒の原因になります。

### 【いつ】

農産物・加工品の受入・陳列時

### 【どのように】

- ・非食用の農産物が混入していないか、虫・カビが付着していないか、腐れ・傷み・異物の混入がないか、包装の汚れ・表示ラベルの剥がれがないか確認します。
- ・仕入品は、外箱・包装に破袋・しみだし等はないか、商品ラベルや仕様書に設定された保管状況で保管されているか確認します。

### 【問題があった時】

- ・「商品引き下げ表」に問題点を記入して引き下げます。
- ・仕入品は仕入元に確認し、場合によっては返品・廃棄します。

# 計画策定のポイント

- 「なぜ必要なのか」を理解し、日頃から行っていることを照らし合わせながら「いつ」・「どのように」行い、「問題があったときはどうするか」の対応を書き入れます。
- 計画を作成したら、計画の内容を職員に周知します。

### ポイント3



HACCPがよく分かりません。  
衛生管理計画を作ったら、次はどんなことを  
すれば良いのでしょうか？



作成した衛生管理計画を**実施**し、実施した  
内容を**記録**し、**1年間程度保管**します。  
そして、定期的に**振り返り**を行います。

手引き書にある記録用紙（様式）をコピー  
し、使用します。これが1ヶ月分です

# 6 実施記録表による点検 (手引書 P18~)

日付		1 商品の 受入・陳列	2 施設・設備 の衛生管理	3 器具の清掃 又は洗浄	4 冷蔵・冷凍 庫および冷 蔵・冷凍 ケースの温 度管理	5 従業員の 健康管理	6 従業員の 服装	7 トイレの 清掃	8 手洗いの 実施	9 その他
1	水	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
2	木	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
3	金	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
4	土	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
5	日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	

問題があった場合は、正直に記録し、速やかに対処しましょう。記録もつけましょう。

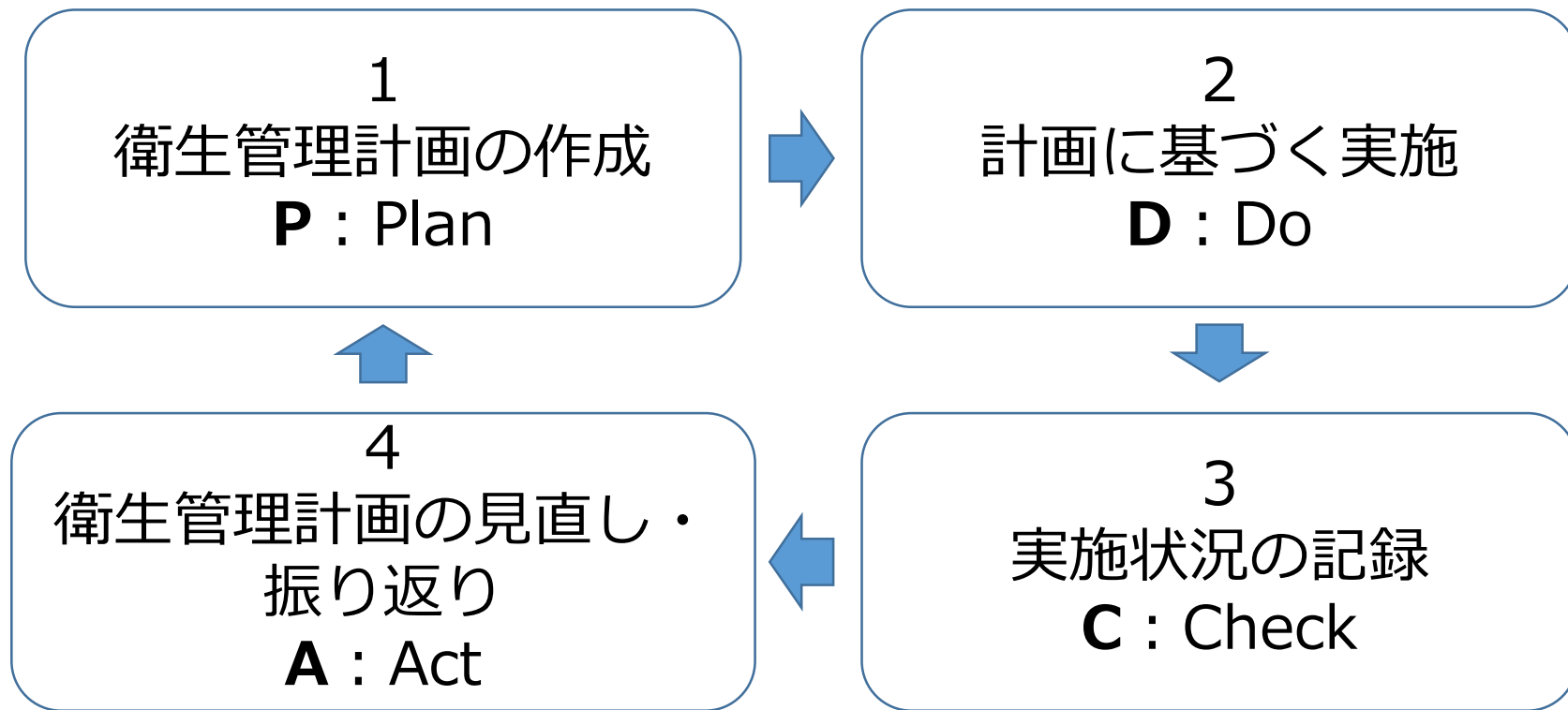
特記事項	
4/1	受入時、農産物（ゴーヤー）に傷みがあったので引き下げた。引き下げ表を貼り、当該出荷者に注意を促した。 4/1 8:30 山本確認

## 7 記録の振り返りと実効性の検証

- 記録をつけることが目的ではなく、記録した内容を「振り返る」ことが重要なポイントです。
- 週に1回、月に1回など、定期的に記録内容を見直し、同じような問題が繰り返しおこっている場合などは、衛生管理の方法自体を見直しましょう。

※記録は1年間程度は保管してください。

# PDCAサイクル



## よくある質問 1



保健所に衛生管理計画や、記録用紙を提出しなければいけませんか？



普段は提出する必要はありませんが、営業許可の更新申請時やクレーム・事故などが発生した場合や保健所職員等が提出を求めた場合には速やかに提出してください。

## よくある質問 2



HACCP義務化に対応しなかった場合には罰則はあるのでしょうか。

繰り返しの指導に従わなかった場合、改善命令・許可の取消・営業の禁停止になると、3年以下の懲役、300万円以下の罰金、法人については1億円以下の罰金とされています。



HACCP義務化がきちんとできていないと、食中毒が起こりやすくなるので、食中毒時の罰則が適応されます。



### よくある質問3



高知県では高知県版H A C C Pという認証制度がありますが、それを必ず取得しなければいけないということですか？



高知県版H A C C P 認証制度とH A C C P 義務化は別のものです。

高知県版H A C C P 認証を取得しなければH A C C P 義務化ができていないというわけではありません。

H A C C P 義務化は**義務**ですので、必ずしないといけません。高知県版HACCP認証は、あくまで**任意**です。

## 2 漬物の衛生管理について

# 漬物等による食中毒事例について

発生年月	原因食品	発生場所	患者数（死亡者数）
平成12年6月	カブの浅漬	埼玉県 高齢者施設	7名（3名死亡）
平成13年8月	和風キムチ	埼玉県 自立支援施設 5家族 東京都 9家族	13名 6名 10名
平成14年6月	キュウリの浅漬	福岡県 保育所	112名
平成24年8月	白菜の浅漬	北海道及び 北海道旅行をした 道外6都県市	169名 （8名死亡）
平成28年8月	キュウリのゆかり あえ	千葉県  東京都	52名 （5名死亡） 32名 （1名死亡）

# 千葉県・東京都でのO157食中毒（平成28年）

## 〈概要〉

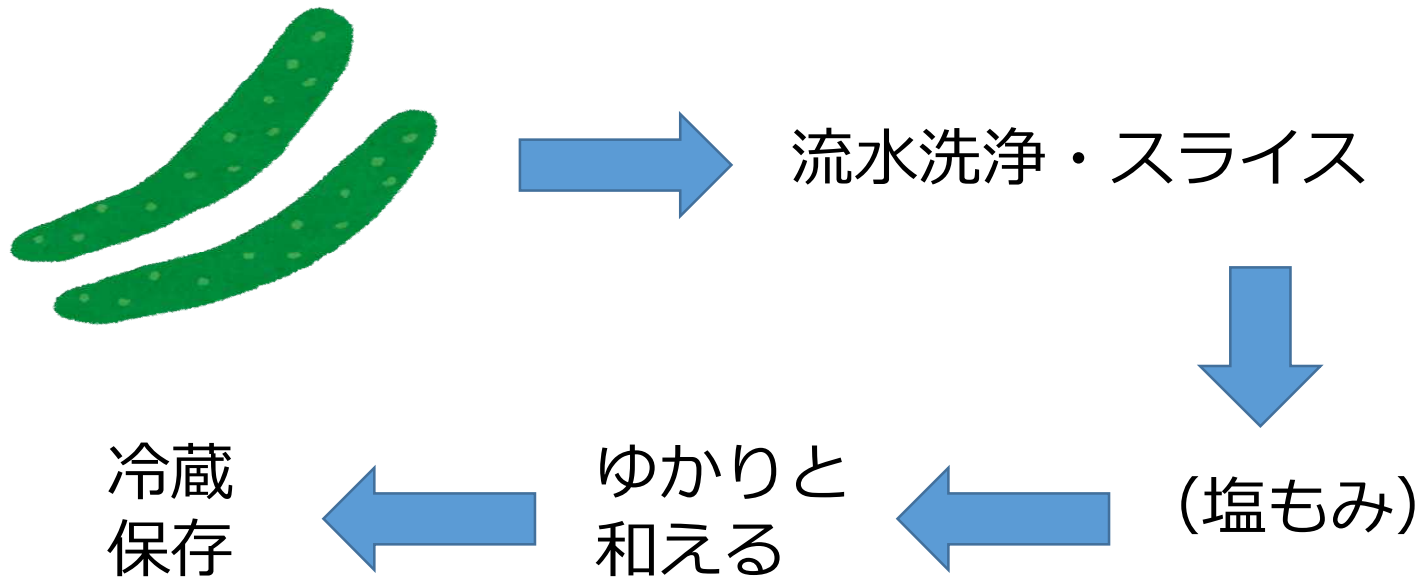
- 老人ホームにおいて同一の給食業者が提供した「きゅうりのゆかり和え」を原因とする食中毒  
※原材料は同一のものを使用

## 〈患者数〉

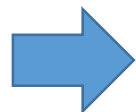
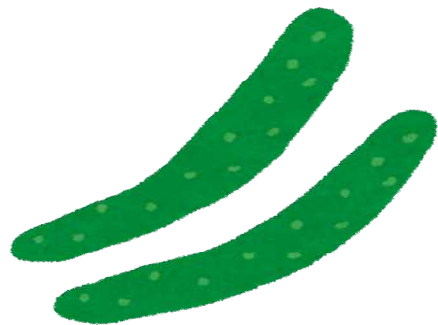
- 千葉県：患者数52名（うち死者5名）
- 東京都：患者数32名（うち死者1名）

検出されたO157は同一のものであった。

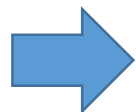
# 有症者発生施設



# 有症者**非**発生施設①



流水洗淨



次亜塩素酸Na  
40ppm 5分



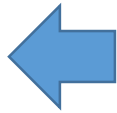
流水洗淨  
20~30分



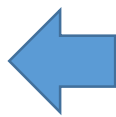
スライス



塩もみ



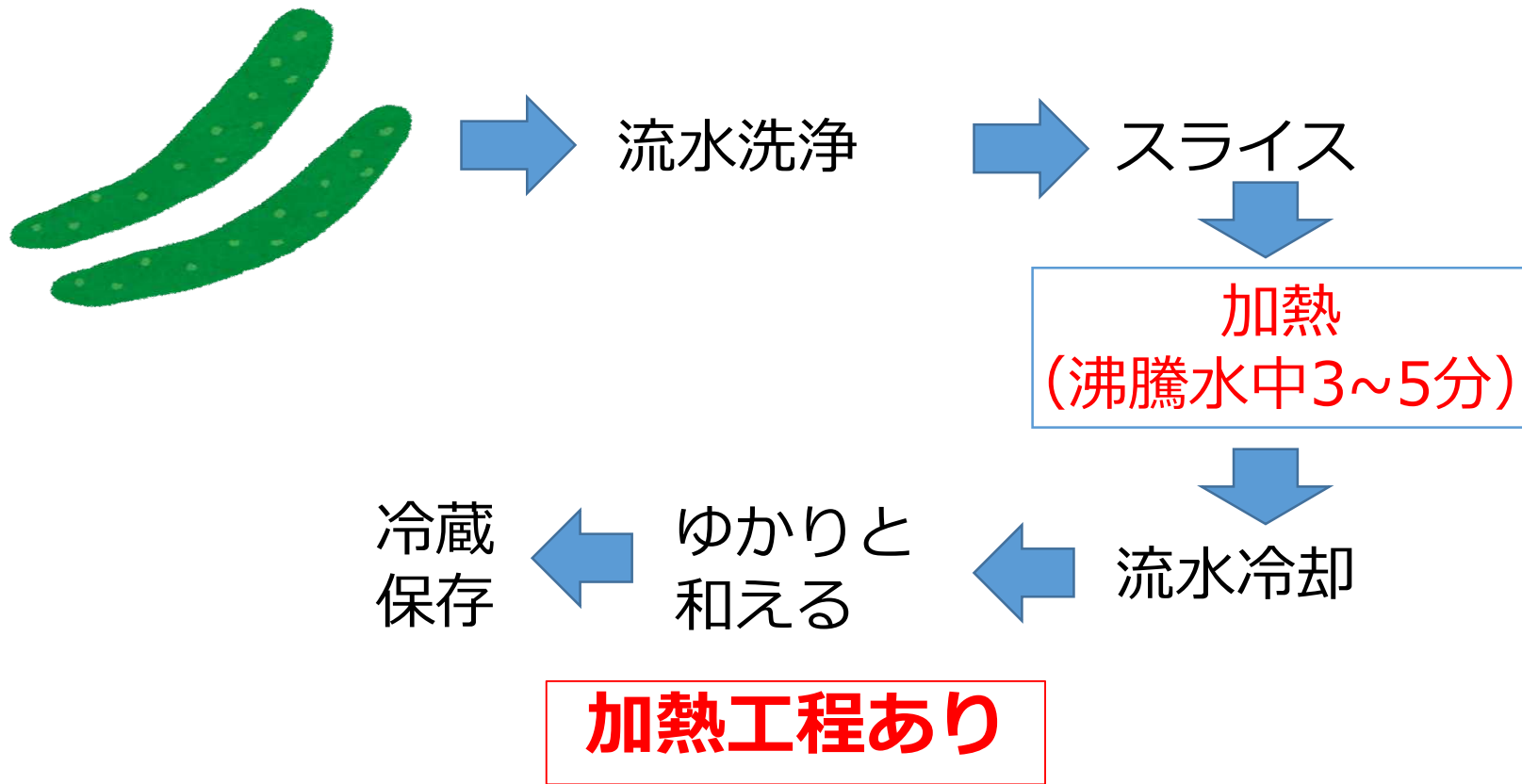
ゆかりと  
和える



冷蔵  
保存

消毒工程あり

# 有症者**非**発生施設②



## 事例のまとめ

- ・ 他県で提供された、食事で同一の菌が検出
- ・ 原材料は同じもの
- ・ 作業工程により、発症していない施設がある



野菜や果物を流水で洗浄しても病原菌に汚染されている可能性がある。

原材料が病原菌に汚染されていても適正な取り扱い **(消毒や加熱工程)** で食中毒を防止できる。<sup>48</sup>



# 漬物の衛生規範

浅漬を原因とする死亡者が出た食中毒事件が発生したことから、漬物の衛生規範が改正された。

**HACCP制度化**に伴い、令和3年6月1日付けで廃止となった。



# 浅漬のリスク

浅漬は水分が多く、食塩（塩分）や糖類（糖分）の濃度が低いために製造工程で細菌の増殖が起こりやすい。

漬物全般に当てはまることだが、漬物の中でも特に浅漬は注意が必要である。



洗浄、殺菌、低温管理など、原料から製品までの一貫した衛生管理を実施することが大切である。

# 漬物の衛生管理のポイント

原料から製品までの一貫した衛生管理を実施すること。

①原材料の品質の確認

②全ての工程での低温管理（原材料・製造・保管）

特に製品は10℃以下で保管すること。

③製造時

- ・ 飲用適の水での流水洗浄
- ・ 原材料の殺菌（塩素殺菌、加熱殺菌）
- ・ 次亜塩素酸ナトリウム溶液（100mg/ℓ で10分間又は200mg/ℓ で5分間）で殺菌後、すすぎ洗い
- ・ 75℃で1分間の加熱
- ・ 微生物による汚染、異物の混入の防止

漬物全般に言えることだが、  
特に浅漬は要注意



# 食品添加物の次亜塩素酸ナトリウムの希釈の仕方

作製する濃度	有効塩素濃度 (原液濃度)	次亜塩素酸 ナトリウム量 (使用する原液量)	使用する 水の量	浸け置き する時間
100ppm (0.01%)	6%	33mL	20L (20000mL)	10分間
	12%	17mL		
200ppm (0.02%)	6%	67mL		5分間
	12%	33mL		

薬剤濃度は商品によって、5%、6%、12%などがある。

商品名(例)月星ブリーチC:花王プロフェッショナル・サービス(株)

ニューブリーチ:ライオンハイジーン(株)

などがある。

商品の薬剤の表示を確認して頂くと、用途・使用方法に野菜・果物などの除菌の場合など、希釈方法や希釈時間について、表示されている。

使用する野菜によっては、薬剤よりも煮沸消毒の方が向いている野菜もあるので、試してみてください。

# 食品添加物の次亜塩素酸ナトリウムを使う時の注意点

- ① ゴーグル、使い捨て手袋を着用する。
- ② 換気をする。
- ③ 酸性洗剤と混ぜない。有毒ガスが発生し、危険である。
- ④ 材質への影響  
金属製品はサビたり、変色したりする。  
メラミン樹脂製品で作られた食器は黄ばみ、表面が劣化する。
- ⑤ 汚れの影響  
汚れがあると殺菌力が低下する。
- ⑥ 時間経過、日光、熱からの影響  
次亜塩素酸ナトリウムは空気、熱、光などに対して不安定。  
有効塩素が分解されて、殺菌力が低下する。

**ご静聴ありがとうございました。**

