

2019. 10. 15

## 食品営業施設における浸水後の消毒について

台風19号による広域的な災害に伴い、浸水した食品営業施設について、営業再開に向けては次のポイントに注意してください。

### (浸水した食品営業施設の営業再開に向けての注意点)

1 調理場内の洗浄、消毒をしてください。

【洗浄】① 浸水した水をバケツ等でくみ出す。

② デッキブラシ等を使用して汚泥などを水でよく洗い流す。

【消毒】① 床面などに、逆性石けん液(0.1%)をじょうろ等で散布する。

② 水ですすぎ洗う。

③ 水切りをしてよく乾燥させる。

2 食器・調理器具の洗浄、消毒をしてください。

食器・調理器具は洗剤でよく洗い、次亜塩素酸ナトリウム溶液(0.02%)で漬け置きによる消毒をしてください。

(消毒用アルコールを使用する場合は、乾燥させた後に噴霧して拭いてください。)

※ 消毒液の情報や希釈方法等については以下の資料をご覧ください。

[https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuchudoku/documents/hisai\\_syodoku.pdf](https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuchudoku/documents/hisai_syodoku.pdf)

3 汚水に接触したおそれのある食品は廃棄しましょう。

2019. 10. 15

4 冷蔵庫が動いているか確認してください。

冷蔵庫が浸水した場合、庫内は洗浄後、逆性石けん液(0.1%)や消毒用アルコールで消毒してください。

また、庫内温度が10℃以下になっていることを確かめてから使用してください。

5 井戸水のチェックをしてください。

井戸水は濁りの有無や、滅菌器が適切に作動しているかの確認、水質検査等を行い、安全性を確かめてから使用してください。

○ 以下のホームページにも施設内の消毒方法や食品の取扱いについての情報があります。

[https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/s\\_hokuchudoku/hisai\\_syodoku.html](https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/s_hokuchudoku/hisai_syodoku.html)

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課

電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp

・最寄りの保健福祉事務所(保健所)食品衛生相談窓口