

水害等で浸水した施設の 営業再開に向けて

水害等により調理場や食品製造施設が浸水すると、食中毒や感染症の原因になる細菌などで施設が汚染され、衛生状態が著しく悪化する可能性があります。お客様に安全な食品を提供できるように、営業再開に向け、次の事項を点検しましょう。



Step1: 最初にチェック!

- 調理場、食品製造施設の被害状況の確認を行いましょう。
- 床下浸水の場合、一見問題なく見えても、後からカビの発生や悪臭の原因となる場合があります。点検口や、床板の裏側まで十分確認しましょう。

Step2: 不要なものを片付けましょう!

- 停電により庫内の温度が上がってしまった冷蔵庫、冷凍庫内の食品や、水につかって汚染されてしまったり、傷んでしまった食材などは速やかに廃棄しましょう。
- 浸水を受けた衛生物品(マスク・ふきん・ペーパータオル・衛生手袋)などはすべて廃棄しましょう。
- 洗浄、乾燥、消毒ができない器具なども廃棄しましょう。

Step3: 消毒の前に十分洗浄しましょう!

(1) 注意事項

- ゴム手袋、長靴、ゴーグル、マスク等を着用して作業しましょう。
- 作業中は、ドアや窓を開けてしっかり換気しましょう。

(2) 洗浄方法

以下の点に注意して、十分に洗浄しましょう。
清掃や洗浄が不十分では、消毒の効果を発揮できません。

- ① 施設内にたまった泥などをバケツなどでくみ出す。
- ② 汚れた床・壁の汚泥もしっかり取り除き、水で洗い流すか必要に応じて洗剤を使って洗浄する。
※被害を受けた中で、高い位置の場所から洗浄する。
- ③ しっかり乾燥させる。



Step4: 適切に消毒しましょう!

消毒薬	対象と使い方	
	調理器具・食器類・流し台 など	壁・床・テーブル・いす など
6%次亜塩素酸ナトリウム	0.02%に希釈する (原液ペットボトルキャップ1.5杯+水2L) ①食器用洗剤と水で洗う。 ②消毒液に5分間浸漬するか、消毒薬を含ませた布で拭く。 ③水洗い・水拭きし、よく乾燥させる。	0.1%に希釈する (原液ペットボトルキャップ7杯+水2L) ①消毒液を浸した布などでよく拭く。 ②金属面や木面など色あせが気になる場所は、水で2度拭きする。
消毒用アルコール (70~83%)	希釈せず、原液のまま使用する ①洗剤と水で洗う。 ②アルコールを含ませた布で拭く。	希釈せず、原液のまま使用する アルコールを含ませた布で拭く。
10%塩化ベンザルコニウム (逆性石けん)	0.1%に希釈する 調整した液を浸した布などでよく拭く。	0.1%に希釈する 調整した液を浸した布などでよく拭く。

- ※ 次亜塩素酸ナトリウムは、他の消毒薬と混ぜると有毒ガスが発生する場合がありますので、使用上の注意事項をよく確認しましょう。
- ※ 使用の際には、肌や目を痛めないよう使用方法に注意してください。
- ※ 消毒用アルコールは70~83%の濃度のものを使用しましょう(火気厳禁)。



Step5: 十分乾燥させましょう!

- 水分が多い環境は、細菌の増殖を招きます。浸水した場所は、扇風機を利用するなどして乾燥させるようにしましょう。

その他

- 冷蔵庫、冷凍庫などの設備が正常に動いているか確認しましょう。
冷蔵庫が浸水した場合、庫内を洗浄後、火気に十分注意の上、消毒用アルコールを噴霧してください。温度計で庫内の温度を確認してから使用しましょう。
- 使用水を確認しましょう。
井戸水を使用している場合、濁りの有無や滅菌機が適切に動いているかを確認しましょう。
※必要に応じて水質検査を受けましょう。



栃木県

県西健康福祉センター0289-64-3028
 県東健康福祉センター0285-83-7220
 県南健康福祉センター0285-22-4235
 県北健康福祉センター0287-22-2364
 安定健康福祉センター0284-41-5897
 保健福祉部生活衛生課028-623-3109