

食品取り扱い現場における災害復旧初期化マニュアル

■営業再開に向けた初期化の必要性

水害時は、下水やし尿の氾濫、腐敗物の漂着や散乱などにより、不衛生になります。
また、最悪の場合は、上水道の断水や井戸水の汚染などにより、清潔な水を使用することができなくなり、糞尿や井戸水、手指を介して経口感染する腸チフス、パラチフス、赤痢、大腸菌などの腸管系細菌による感染が起こることも考えられます。

これらを未然に防ぐためには、十分な環境の清浄化を行った上で、食品製造を再開する必要があります。

まず実施すること

- ・作業場などの被害状況の確認を行う。
- ・浸水を受けた衛生備品(マスク・ふきん・ペーパータオル・衛生手袋)などはすべて廃棄する。
- ・洗浄・乾燥が難しい木製什器などは廃棄する。

STEP 1 準備編

必要な薬剤の用意

- ・**洗浄除菌剤** (中性除菌洗浄剤、シャボX3など)



 中性除菌洗浄剤
規格: 10kg×2

- ・**次亜塩素酸ナトリウム5～6%** (ジアノックなど)



 食品添加物
ジアノック
規格: 20kgB.I.B.

- ・**アルコール製剤** (アルベットなど)



 食品添加物
アルベットLN
規格: 20LB.I.B.

- ・**強力洗剤** (ヨゴレトレールなど)



 中性
ヨゴレトレールFⅡ
規格: 20kgB.I.B.

必要な備品の用意

	ナイロンブラシ		バケツ		薬剤小分け容器 (スクイズボトル)
	スポンジ		ゴーグル		スプレーボトル (アルコール用)
	デッキブラシ		ふきん (不織布ネオクロス)		密閉できる容器又はドライロール (タッパーなど)
	ワイパー		衛生手袋		発泡洗浄装置 (サラヤファーマーG、 クリーンフォームなど) ※広範囲の床面清掃などが簡単に でき便利
	延長ホース		高所清掃用具 ※高い位置の清掃が簡単に でき便利		

※洗浄・復旧作業の際、ペーパータオル・ふきんなどは大量に必要な可能性があるため、十分量を手配する。

※ふきん・衛生手袋は使い捨てにする。

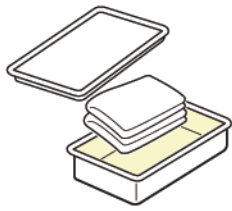
※ナイロンブラシ・スポンジは初期化後は新品に交換する。



薬剤・備品の用意

・使用する薬剤を小分け容器(スクイズボトル)に入れる。

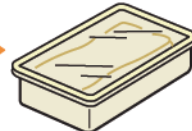
・アルコール含浸布を作る。



密閉できる容器に清潔な
ふきんを必要数入れる。



ふきんが浸かるまで
アルコールを注ぐ。



フタをする。

使用後のふきんは
再び容器にいれないこと!

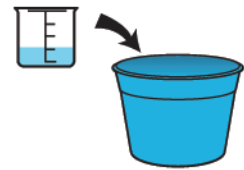


ドライロール容器にドライロー
ルが浸かるまでアルコールを注ぐ。

・次亜塩素酸ナトリウム(ジアノックなど) 200ppm希釈液を調整する。(※取り扱い時は衛生手袋着用のこと)

200ppm希釈液の目安表

水	次亜塩素酸ナトリウム(ジアノックなど)
10リットル	35~40mL
20リットル	67~80mL
30リットル	100~120mL



STEP 2 基本手順



■浸水被害がひどく、設備備品を作業場外に出す必要がある場合

1. 調理器具類、冷蔵庫、作業台などを作業場外に搬出。
2. 作業場内の壁面・床面などを洗浄消毒後、扉や窓を開けて乾燥させる。
3. 作業場で搬出した備品類を洗浄。
4. 3.で洗浄した備品類を作業場内に搬入。
5. 備品類をアルコールで消毒する。

■浸水被害が軽微で、設備備品を作業場外に出す必要がない場合

汚水や汚れが下に落下したり、はね水による再汚染を防ぐため被害を受けた中で、
位置が高い場所から洗浄を行う。

(例) 天井→壁面→製造機械・器具→床・会所

※特に床は一番最後に行う。

「洗って・拭いて・消毒」の基本手順

洗って

洗浄除菌剤などを用いて洗浄する
(除菌効果があるものが望ましい)

アルコール製剤または次亜塩素酸ナトリウムの効果を得るため見た目の汚れがない場合でも洗浄を行う。

拭いて

流水ですすぎ、水分を拭きとる

まな板・床の場合

まな板・床以外の場合

消毒

次亜塩素酸ナトリウム200ppm
で消毒する

アルコール噴霧またはアルコール
含浸布で拭く




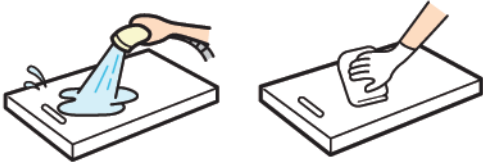
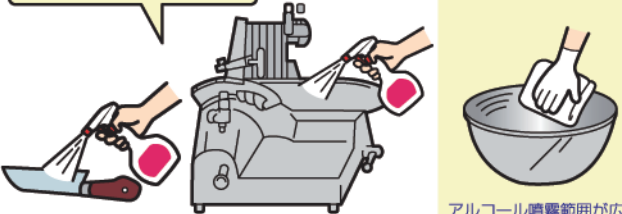

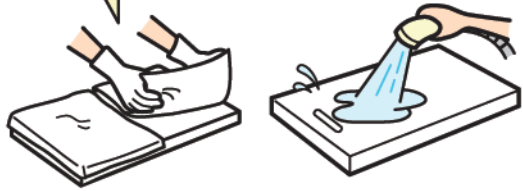
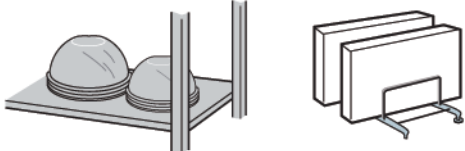
水拭きまたは流水ですすぎ

※アルコール噴霧範囲が広い場合などは、
アルコール含浸布で拭くとよい。



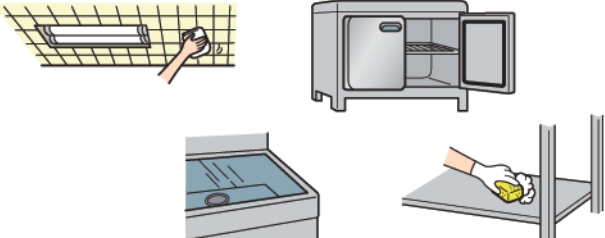


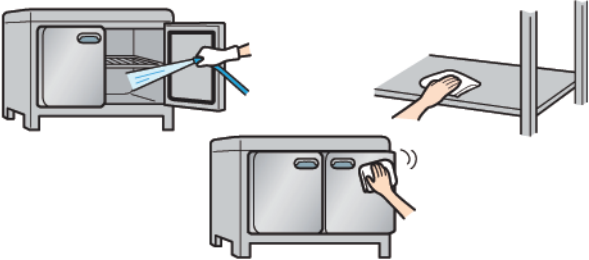
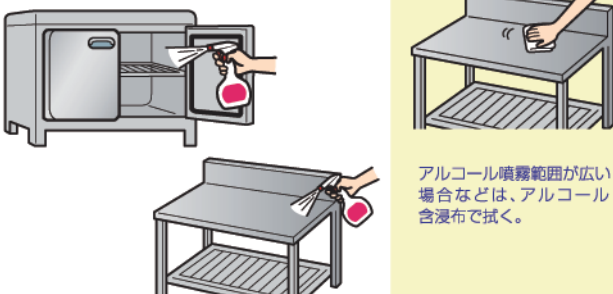
STEP 3 実践編

製造機械・器具類の洗浄・消毒

! 浸水を受けた作業場の、全体の汚れを、まず流水で洗い流しておく。

作業工程	使用する洗剤・備品	ポイント
<p>洗浄する</p>	<p>洗浄除菌剤 (除菌イチバンなど)</p> 	<p>まな板・ザルなど凹凸が多く、汚れが残りやすい器具類は特に重点的に！</p> 
<p>流水ですすぎ、水分除去</p>	<p>ふきん (不織布ネオクロス)</p> 	 <p>※流水ですすぎ、清潔なふきん(不織布ネオクロス)で水分を拭き取る。</p>
<p>まな板以外 アルコールをスプレーする</p>	<p>アルコール製剤 (アルベットなど)</p>	<p>全体にムラなく噴霧する</p>  <p>アルコール噴霧範囲が広い場合などは、アルコール含浸布で拭く。</p>
<p>まな板 次亜塩素酸ナトリウム 200ppmによる殺菌</p>	<p>次亜塩素酸ナトリウム (ジアノックなど)</p> 	<p>200ppmを含ませたふきんでまな板を覆い、15分以上放置後、流水ですすぐ</p> 
<p>乾燥させる</p>		<p>清潔な場所で乾燥させ保管</p> 



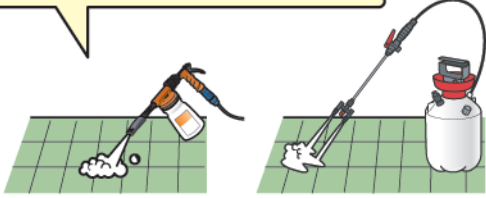
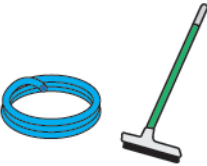




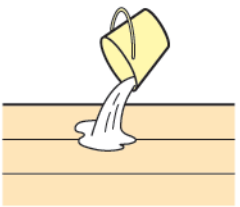

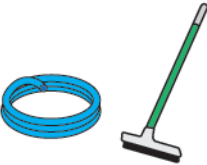


作業場内の洗浄・消毒 …天井・壁面・作業台・洗浄シンク・台下冷蔵庫・棚など

作業工程	使用する洗剤・備品	ポイント
<p>洗浄する</p> 	<p>洗浄除菌剤 (除菌イチバンなど)</p> 	<p>被害を受けた中で、位置が高い場所から洗浄を行う</p> 
<p>流水ですすぎ、水分除去</p> 	<p>ふきん (不織布ネオクロス)</p> 	 <p>※流水ですすぎ、清潔なふきん(不織布ネオクロス)で水分を拭き取る。</p>
<p>アルコールをスプレーする</p>	<p>アルコール製剤 (アルベットなど)</p>	<p>全体にムラなく噴霧する</p>  <p>アルコール噴霧範囲が広い場合などは、アルコール含浸布で拭く。</p>

※天井など目線より高い位置の清掃を行う場合はゴーグルを着用する。

※アルコール噴霧範囲が広い場合などは、アルコール含浸布で拭くとよい。

床面の洗浄・消毒

作業工程	使用する洗剤・備品	ポイント
<p>洗浄する</p>	<p>強力洗剤(ヨコレトレールなど) 洗浄用具</p> 	<p>壁面側から中央に向かって適量洗剤をまき、全体をこすり洗う</p>  <p>発泡洗浄装置を使用すると、広範囲に洗浄することが簡便にできます</p> 
<p>流水ですすぎ、水分除去</p>		  <p>発泡洗浄装置からそのまま、すすぐことで簡便にできます</p> 
<p>次亜塩素酸ナトリウム 200ppmによる殺菌</p>	<p>次亜塩素酸ナトリウム (ジアノックなど)</p> 	<p>液をまき、ワイパーを使って全体に塗りのぼす</p>  
<p>流水ですすぎ、水分除去</p>		 

終了時

1. 使用したふきん・衛生手袋は廃棄する。
2. 初期化に使用したナイロンブラシ・スポンジは新品と交換する。
3. 手洗い・うがいをする。