

# 【食品等事業者の方へ】 水害時の営業再開に向けて

水害による浸水で、調理場や食品製造施設が食中毒や感染症の原因になる細菌に汚染されている可能性があります！

営業を再開される場合は、お客様に安全な食品を提供するために次の事項を点検しましょう。

点検前にまず実施しましょう！

- ・調理場、食品製造施設の被害状況の確認を行いましょ
- ・浸水を受けた衛生備品(マスク、布巾、ペーパータオル、衛生手袋)などは全て廃棄しましょ
- ・洗浄、乾燥、消毒が難しい木製の器具等は廃棄しましょ

## 〈点検項目〉

### 1. 調理場・食品製造施設内の洗浄、消毒を行う

- ①たい積した泥や水をバケツ等でくみ出し、洗浄剤を使って洗浄し、流水でよくすすぐ
- ②塩化ベンザルコニウム逆性石けん(0.1%濃度)を散布するか、浸した布でよく拭き乾燥させる

### 2. 調理器具の洗浄、消毒をする

調理器具、食器類は水洗い後、煮沸または次亜塩素酸ナトリウム(0.02%=200ppm)溶液に5分以上浸し、自然乾燥させる



### 3. 汚水に接触したおそれのある食品や保存温度が適正に保てなかった要冷蔵・冷凍食品は思い切って捨てる

### 4. 冷蔵庫、冷凍庫などの設備が正常に動いているか確認する

- ①冷蔵庫が浸水した場合は、庫内を洗浄後、消毒用アルコールで消毒する
- ②温度計で庫内温度を確認してから使用する



### 5. 使用水を確認する

井戸水を使用している場合、濁りの有無や滅菌器が適切に動いているかを確認し、必要に応じて水質検査を受ける

お問い合わせ

大分県食品・生活衛生課 097-506-3056