



埼玉県のマスコット「コバトン」

洗い残しはあいませんか？
汚れにあった洗剤を選ぶとキレイになります！

洗剤の選び方

油汚れなど

- ・油
- ・デンプン
- ・タンパク

中性洗剤



アルカリ剤

こげつき汚れ



- ・変性油
- ・デンプン
- ・タンパク

中性洗剤



アルカリ剤



研磨剤

汚れの種類によって
使い分けが大切です。



「コバトン」

洗剤成分と洗浄効果

	中性洗剤	アルカリ剤	酸性洗剤	研磨剤
油汚れ	◎	○		
変性油	○	◎		
タンパク		◎		
こげつき				◎
デンプン		◎		
水垢			◎	

～注意点～

①



アルカリ剤を使用する際は
手袋を着用！

②



アルカリ剤と
酸性洗剤は
混合しない！

他にも、まな板は、漂白剤の使用も有効です。
デンプンは60℃以上のお湯で除去しやすくなります。



「コバトン」

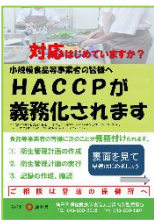
HACCPの衛生管理の 「器具の洗浄・消毒・殺菌」をやってみましょう！

マニュアルを作成しましょう

③ 1 2	器具の 洗浄 ・消毒 ・殺菌 の実施	いつ	始業前 使用後 業務終了後 その他()
		どのように	使用都度、器具を 洗浄し消毒する。
		問題が あったとき	使用時に汚れや洗剤等が 残っていた場合は、再度 洗浄・消毒・殺菌する。

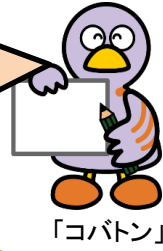
記録をチェックしましょう

分類	③-2 器具の洗浄 の実施	特記事項
1日	良・否	
2日	良・ 否	4/2 調理の時にまな板に汚れが 残っていたので再洗浄。
3日	良・否	



※講習会で配布した『HACCPが義務化されます』のパンフレット「様式1:衛生管理計画」及び「様式3:一般的衛生管理計画」の③-2器具の洗浄・消毒・殺菌の実施が上記に該当します。

マニュアル化をし、
洗浄後に実施の記録
残すのが大切です。



市場トピックス

春の有毒植物に要注意！

平成31年4月、秋田県のスーパー3店で有毒の**スイセン**が「**ニラ**」として販売され、購入客のうち調理して食べた60代の女性が吐き気や嘔吐の症状を訴え医師から食中毒と診断されました。

スイセンは**有毒成分のヒガンバナアルカロイド**を含み、死亡事例もあります。見て判別するのは難しいため、疑いがあるものは安易に食べないようにしましょう。

スイセンが無臭なのに対し、
ニラは特有の匂いが
ありますが注意をしましょう！



×**スイセン**



○**ニラ**

《この情報の問い合わせ先》

埼玉県食品安全課特別監視担当

TEL 048-830-3618 FAX 048-830-4807