衛生管理の鉄則：まず「洗浄」、そのあと「殺菌」！

なぜ、先に洗浄するのか？

①

栄養源の除去

微生物のエサを断つ

食品カス・油を除去

②

菌数の減少

微生物の母数を減らす

汚れと一緒に洗い流す

③

効果の最大化

殺菌剤の力を引き出す

汚れの妨害を防ぐ

手も調理器具も、汚れを落としてから殺菌する

理由①：汚れは菌のエサ！ 洗浄で栄養源を断つ

微生物が増殖する３要素

栄 ＋ 水 ＋ 温

栄養　水分　温度

汚れ・食品カス

＝ 微生物のエサ

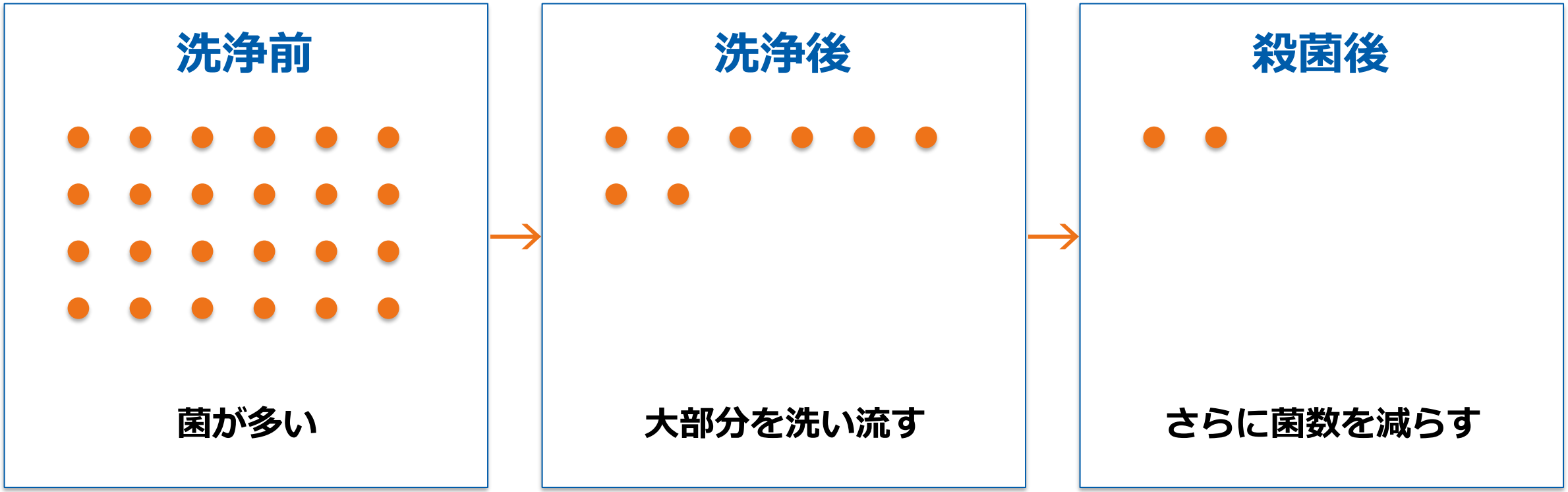
殺菌剤では、汚れそのものは取り除けない

洗浄で汚れを物理的に除去し、栄養源を断つ

殺菌の前に、まず洗浄

理由②：多すぎる菌は殺しきれない！ 事前に数を減らす

菌数を減らす２段階のプロセス

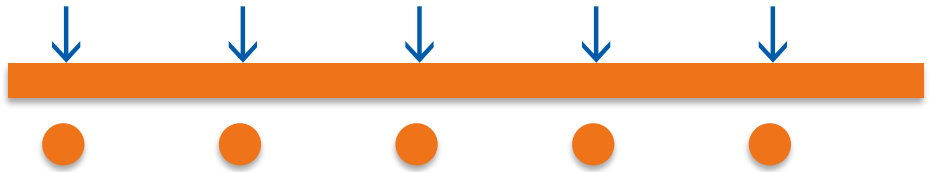


洗浄で母数を減らしてから、殺菌する

理由③：殺菌剤は万能ではない！ 汚れが殺菌力を妨げる

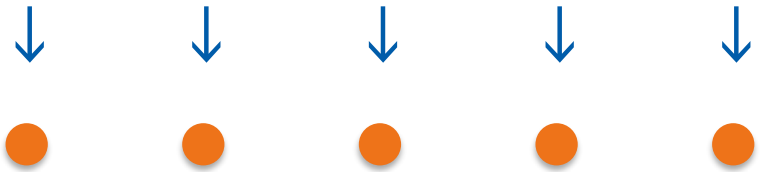
汚れが残っていると…

洗浄前



汚れがバリアとなり、
殺菌成分が菌に届きにくい

洗浄後



汚れを取り除くことで、
殺菌剤が作用しやすくなる

殺菌剤の効果を引き出す鍵は、事前の洗浄