衛生管理の鉄則：まずは「洗浄」、そのあとに「殺菌」！

手でも調理器具でも、汚れを落としてから殺菌することが不可欠な「3つの理由」



栄養源の除去

微生物のエサを断つ



総数の減少

菌の母数を激減させる



効果の最大化

殺菌力を100%引き出す

理由①：汚れは菌のエサ！ 洗浄で栄養源を完全に断つ

微生物が増殖する「3要素」



栄養　　水分　　温度

残った「汚れ」が最大のエサ

殺菌剤では汚れ（油や食品カス）は落ちない。
エサが残れば菌は残存・再増殖する。

洗浄で物理的に排除

「洗浄で栄養源を絶つこと」が、衛生管理の基本であり絶対条件。

理由②：多すぎる菌は殺しきれない！ 事前に総数を減らす

事実：殺菌剤の処理能力には限界がある（減らせる菌は約1/100）

STEP 1：洗浄



大部分を洗い流す

汚れと一緒に菌を排除。
殺菌剤が効くレベルまで母数を減らす。

STEP 2：殺菌



1/100効果で安全圏へ

母数が十分に減った状態なら、
食中毒菌を確実に制御できる。

理由③：殺菌剤は万能ではない！ 汚れが殺菌力を奪う

×よくある誤解



殺菌剤＝汚れも落ちる？

殺菌剤に洗浄作用なし。
汚れを残したままスプレーしても、表面的な気休めにしかならない。

科学的事実



汚れが殺菌バリア化

汚れ（有機物）で成分が消費され、
膜がバリアになり菌まで届かない。

「洗浄（汚れゼロ）」こそが、殺菌剤の効果を100%引き出す最大の鍵！