衛生管理の鉄則：まずは「洗浄」、そのあとに「殺菌」！

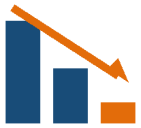
手でも調理器具でも、**まずは汚れを落としてから殺菌すること**が不可欠です
（いきなりアルコールなどの殺菌剤を使っても十分な効果は得られません）

なぜ？



① 栄養源の除去
菌のエサを物理的に断つ

・微生物の増殖に必要な「汚れ」を物理的に洗い流す
・エサが残っていれば再び菌が増殖してしまう



② 菌の総数を減少
殺菌できる数まで減らす

・殺菌剤で減らせる菌数は「約100分の1」が限界
・事前に洗浄で母数を減らさないと食中毒リスクが残る



③ 殺菌効果の最大化
殺菌剤の威力を引き出す

・汚れ（有機物）は殺菌剤の力を著しく弱める
・汚れを落として初めて殺菌剤が直接菌に届く

理由①：汚れは菌のエサ！ 洗浄で栄養源を完全に断つ

微生物が増殖する条件

● 増殖の3要素
微生物は「栄養・水分・温度」が揃うと急激に増殖します。

● 「汚れ」＝ 菌にとって最高のエサ
食品カスや油分などの汚れは、微生物にとって格好の栄養源となります。

⚠ 殺菌剤だけではエサは消えない
殺菌剤をかけても汚れ自体は残る…

洗浄が果たす決定的な役割

● 汚れを物理的に洗い流す
洗浄剤の界面活性作用と流水により、微生物のエサとなる汚れを強力に除去します。

● 栄養源を断つ唯一の手段

鉄則：エサをなくせば菌は育たない！
洗浄によって微生物の増殖環境を根本から破壊します

理由②：多すぎる菌は殺しきれない！ 事前に総数を減らす

知っておくべき殺菌剤の「処理限界」

・殺菌剤で減らせる菌の量は **「およそ100分の1（99%減）」** が実用上の目安です。
・菌が100万個ある場合、殺菌しても1万個が残存し食中毒リスクが残ります。

ステップ①：洗浄（母数の激減）

流水と洗浄剤で洗い流し、菌の絶対数をあらかじめ大幅に減らす！

ステップ②：殺菌（安全圏へ）

十分に菌数を減らした状態に殺菌剤を作用させ、確実にゼロに近づける！

理由③：殺菌剤は万能ではない！ 汚れが殺菌力を奪ってしまう

✕ よくある誤解

❌「アルコールをかければ汚れも落ちる？」
殺菌剤には汚れを落とす洗浄効果は一切ありません。

❌「汚れの上からかければ除菌できる？」
汚れに阻まれて殺菌成分が菌まで到達

科学的事実

- **汚れが殺菌剤を消費してしまう**
多くの殺菌剤は有機物（油やタンパク質）と真っ先に反応して失活します。

- **汚れがバリアになって菌を守る**
汚れの膜が物理的な壁となり、奥に潜む微生物に薬液が届きません。

結論：汚れを落として初めて、殺菌剤は100%の力を発揮できる！