

調理器具・食器等の洗浄を正しく行いましょう

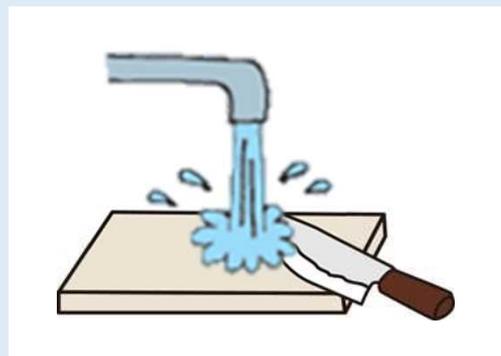
日常の食中毒・感染症予防として、手洗いの他にも、調理器具、食器等の洗浄も重要なことです。正しく洗浄して食中毒や感染症の予防につなげましょう。

食器・調理器具の正しい洗浄手順

- 1 水道水（温湯が望ましい）で流水洗浄し、付着した汚れを取り除く

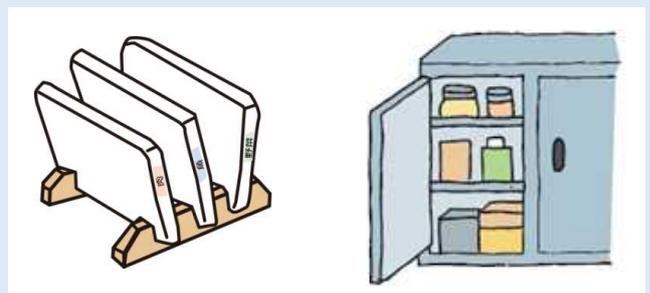


- 2 スポンジ・たわし等に台所用洗剤をつけてよく洗う



- 3 水道水（温湯が望ましい）でよく洗剤を洗い流す

- 4 よく乾かし、戸棚等の清潔な場所に保管する



新型コロナウイルスに有効な洗剤(界面活性剤)を経済産業省が公表しました

経済産業省の要請を受け、独立行政法人製品評価技術基盤機構（NITE）では、アルコール以外の消毒方法の有効性評価を実施しており、洗剤に含まれる一部の界面活性剤が新型コロナウイルスに対して有効と判断されました。

試験で効果が確認された界面活性剤

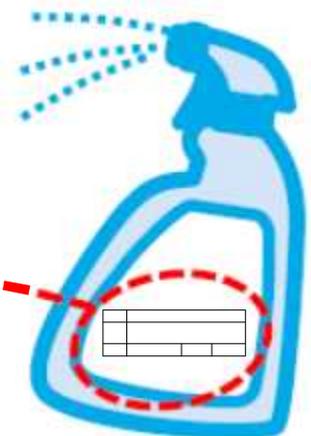
- ・直鎖アルキルベンゼンスルホン酸ナトリウム
- ・アルキルグリコシド
- ・アルキルアミンオキシド
- ・塩化ベンザルコニウム
- ・塩化ベンゼトニウム
- ・塩化ジアルキルジメチルアンモニウム
- ・ポリオキシエチレンアルキルエーテル

※ 6月2日現在の情報
随時更新されます

製品のラベル表示等で成分の界面活性剤が確認できます

例

品名	台所用合成洗剤		
成分	<u>界面活性剤（〇〇% △△△△、▼▼▼▼、◇◇◇◇）</u> 、安定化剤		
液性	弱アルカリ性	正味量	400ml



効果が確認された界面活性剤が使われている洗剤のリストが、NITEウェブサイトで開催されています。（随時更新）

