

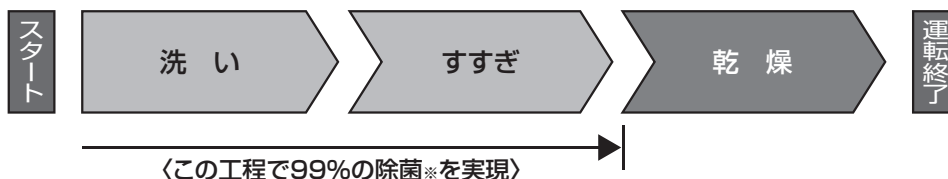
Q24

「ストリーム除菌洗浄」とは、どのような機能なの？

A

50℃以上の高温、かつ高圧噴射によって、「洗い」「すすぎ」の工程で、99 %以上の除菌※を実現します。

■運転プロセスと除菌のイメージ



※除菌の試験内容については、Q27を参照。



Q25

「ストリーム除菌洗浄」と「バイオパワー除菌」とはどう違うの？

A

いずれも99 %以上の除菌が公的機関で実証されていますが、下表のように除菌の方式が異なります。

《除菌方式の違いについて》

	ストリーム除菌洗浄	バイオパワー除菌
主な特長	全コースの洗浄工程で除菌 (乾燥のみの設定除く)	本洗浄の前に、汚れを溶かして浮かす プレ洗浄
方 式	加熱高温水噴射方式 50℃以上の高温・高圧水流によって 洗い～すすぎの洗浄工程で除菌	高濃度洗剤液噴射方式 粉末洗剤を約50℃の高濃度洗浄液と して噴射し除菌
対応機種	NP-45MC6Tを除く 全機種	NP-45MC6T

Q
26

手洗いしにくいものでも除菌できるの？

A

高温・高圧水流が、庫内のすみずみまで行きわたって食器や調理器具に強力にアタックします。

手洗いでは洗にくい調理器具などの細部やスキマにもしっかりと入り込むことができ、雑菌に作用し、除菌します。

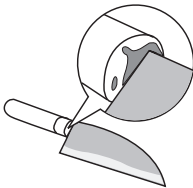
■特に気を付けたい調理器具や食器

一般に、生の魚介類や肉類には食中毒の原因の菌が多く付着しています。これらは、加熱したり時間を置かずに食べたりするなどの予防ができますが、盲点となるのが調理器具や食事の際の食器。調理器具の洗浄や除菌が不十分だと、菌が増殖し、次に加工する食材に付着してしまうことがあります。また、食事に使う食器も洗浄や除菌が不十分で、菌の温床になってしまうと、せっかく加熱処理などをした料理に菌が移ったり、直接口に入ってしまう可能性があります。そのため、調理器具や食器の除菌が大切なのです。

調理器具の例

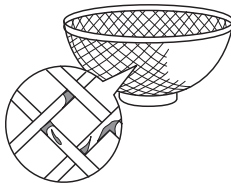
・包丁

刃と柄の境など



・ザル

網目やフチの
つなぎ部分



・泡立て器

泡立ての内側や
付け根



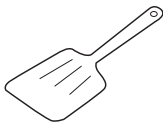
・お玉

柄との継ぎ目、
付け根



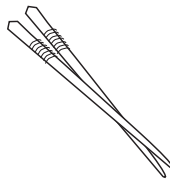
・へら

ハンバーグの種づく
りなど生ものを混ぜ
た場合は特に



・菜箸

生ものを調理した
場合は特に



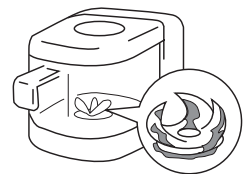
・おろし金

細かい刃の裏側
など



・フードプロセッサー

洗にくい刃の
部分



食器の例

・グラス

洗にくい底



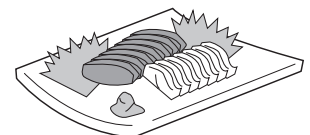
・箸やフォークなど

直接クチをつける部分は特に



・その他食器全般

生ものや汚れの落ちにくい料理
を盛りつけた場合は特に



知っトク! 周辺情報

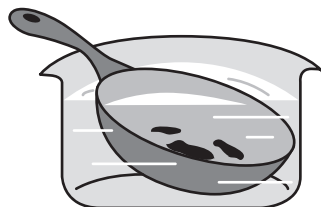
「こびりつき」と「焦げつき」の違い

「こびりつき」のメカニズム

食べ物の汚れが熱によって固まり、食器に付着した状態。油脂成分由来、タンパク質成分由来のものなどがあります。一般的には水やお湯でふやかすのが効果的。水分を含ませることで、洗剤が有効に働き、落とすやすくなります。

だからこうケア!

スポンジや新聞紙などでこびりついた部分をこすり落としましょう。時間が経って固くなった汚れはしばらくぬるま湯に漬け置きすると取れやすくなります。

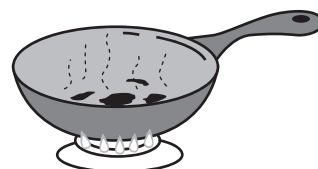


「焦げつき」のメカニズム

食べ物を加熱しすぎると、やがて真っ黒な燃えカスとなる「炭化」が起こります。焦げつきは、炭化した汚れが鍋やフライパンにガンコに付着したもの。まずはお湯でふやかした後、摩擦力でゴシゴシと洗い落としましょう。

だからこうケア!

水を入れて一度煮立たせて、焦げつきをやわらかくしましょう。焦げが浮き上がってきたら火からおろして磨き落とします。



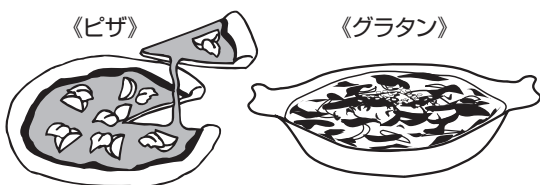
食器洗い乾燥機が得意な「こびりつき」、不得意な「こびりつき」



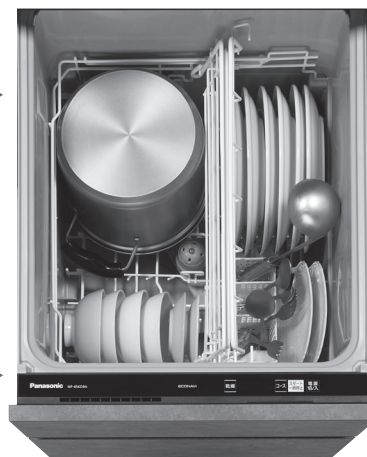
キーワードは
「油分」

こびりつき汚れの中でも、油分を多く含んだ油脂由来のものは「酵素による分解力」で、比較的簡単に「ツルン」と落とすことができます。しかし、卵などのタンパク質由来のものは、なかなか落ちない手ごわい汚れです。あらかじめキッチンペーパーやスポンジでこびりつきをこすって落としてから食洗機に入れてください。

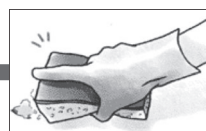
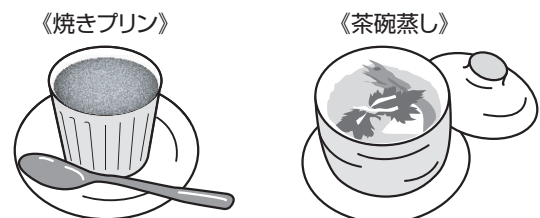
得意 …油分を多く含んだチーズなどのこびりつき



そのまま食洗機にセット



不得意 …卵などのタンパク質によるこびりつき



ナイロンタワシなどでこすり落としてから

Q 27

「除菌」効果の根拠は？

A

一般財団法人北里環境科学センターの試験によって、99 %以上除菌できることが証明されています。

「ストリーム除菌洗浄」の試験内容(「乾燥」のみの設定では除菌できません。)

【9 Plusシリーズ／9シリーズ】

- 試験機関：(一財)北里環境科学センター
- 対象品番：9 Plusシリーズ／9シリーズ
- 試験方法：食洗機庫内の菌液付着食器の生菌数測定
(寒天平板培養法による)
- 試験報告書番号：NP-45K9 Plus/45M9 Plus/45K9/
45M9シリーズ 北生発2020_0688号
NP-45V9シリーズ 北生発2020_1654号
NP-45R9シリーズ 北生発2020_2654号
- 除菌方法：加熱高温水噴射方式
- 除菌対象：庫内食器類
- 試験結果：99 %以上の除菌効果(1種類のみの菌で実施)。
除菌効果は食器の量や位置、汚れの程度により異なります。

【8シリーズ】

- 試験機関：(一財)日本食品分析センター
- 対象品番：NP-60MS8シリーズ
- 試験方法：食洗機庫内の菌液付着食器の生菌数測定
(寒天平板培養法による)
- 試験報告書番号：第19112124001-0101号
- 除菌方法：加熱高温水噴射方式
- 除菌対象：庫内食器類
- 試験結果：99 %以上の除菌効果(1種類のみの菌で実施)。
除菌効果は食器の量や位置、汚れの程度により異なります。

「除菌」という表現は、(社)全国家庭電気製品公正取引協議会による「菌等の抑制に関する用語使用基準」(1997年10月1日)に基づき、「ある物質又は限られた空間より微生物を除去すること」の意味で使用しています。

知っトク！周辺情報

「除菌」「殺菌」「抗菌」の違い

除菌の定義とは？

「除菌」や「抗菌」という言葉には、現在のところ法令、業界、学術的にも共通の定義がないため、各業界で独自の使用基準を定め、公的機関による検証を行ったうえで使用しています。食洗機などの電気製品は、(社)全国家庭電気製品公正取引協議会の取り決めに従っています。



除菌 ある物質または限られた空間より、微生物を除去すること。

つまり、「除菌」効果のある家庭電気製品とは、洗浄やろ過などによって微生物を取り除ける機能があることを意味します。

〔(社)全国家庭電気製品公正取引協議会「『菌』等の抑制に関する用語使用基準」より〕

■ちなみに「殺菌」と「抗菌」の定義は…？

殺菌 すべての微生物を死滅させること。

「殺菌」は、厚生労働省が承認した医薬品と医療部外品、一部の食品添加物にのみ使用される表示です。

(日本薬局方「薬事法第41条に基づき、医薬品及び製剤を収めた告示」より)

抗菌 微生物の発生、生育、増殖を抑制することをいい、細菌のみを対象とする。

つまり、「抗菌」効果のある家庭電気製品とは、材質などが細菌の増殖しにくい状態になっていることを指します。

〔(社)全国家庭電気製品公正取引協議会「『菌』等の抑制に関する用語使用基準」より〕

知っトク! 周辺情報

くらしの中の衛生学

食中毒を防ぐためのハウツーを改めて整理してみました。

●細菌による食中毒を予防する3大原則 (厚生労働省ホームページより)

食中毒菌を

1
付けない
(清潔)

2
増やさない
(迅速、冷却、乾燥)

3
やっつける
(加熱、除菌など)

食品の扱いに注意する

新鮮で菌に汚染されていない食品を選び、適切な温度、時間、清潔な環境で保存・調理する。

- 1 安全な食品を選ぶ。
- 2 適切に保存する。
- 3 適切に調理する。



調理環境を清潔に保つ

手指の洗浄・消毒を心がけ(トイレやオムツを替えた後などは特に)、傷のある手で調理しない。また、調理や食事に使用するものは、洗浄、除菌、清潔な環境での保管が大切。

- 1 調理者自身
- 2 調理器具
- 3 食事に使う食器
- 4 台所用品(ふきんやスポンジ、洗いおけ、食器カゴなど)
- 5 調理や食事の際の環境
(調理台や流し、冷蔵庫、食事テーブルなど)

豆知識 食中毒病因物質について (食洗機で除菌できない物質も含まれています。)

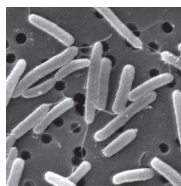
●食中毒の原因となった物質の中から、発生件数の多いものを取り上げ、性質などを説明しています。

(食品安全委員会事務局資料他 参照)

細菌性食中毒
感染型

【腸炎ビブリオ】

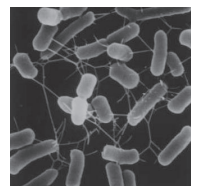
- ・海に生息。室温ですみやかに繁殖。3%前後の食塩を含む食品中でよく繁殖する。
- ・真水や酸には弱い。新鮮な魚介類でも真水でよく洗い、短時間でも冷蔵庫で保存する。
- ・60℃、10分の加熱、または煮沸で死滅。



細菌性食中毒
中間型

【病原大腸菌】

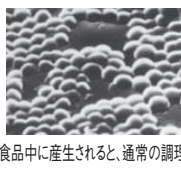
- ・健康な人や動物の腸管内に存在する大腸菌のうち、病原性を有する菌のことで大きく5つに分類される。強力なペロ毒素を産生する「O157」が代表的。
- ・「O157」は75℃、1分以上加熱で死滅。



細菌性食中毒
毒素型

【黄色ブドウ球菌】

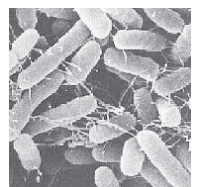
- ・自然界に広く分布するが、健康な人の皮膚や粘膜などにも常在。
- ・増殖時に毒素(エンテロキシン)を出し、これが食中毒の原因となる。
- ・黄色ブドウ球菌は熱に弱く、62℃で30分の加熱で死滅し、食中毒を予防できる。
- ・ただし、エンテロキシンは100℃で30分の加熱によっても破壊されないため、一度食品中に産生されると、通常の調理法では破壊が難しい。



細菌性食中毒
感染型

【サルモネラ属菌】

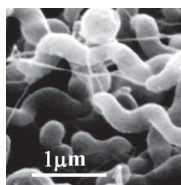
- ・動物の腸管、自然界に広く分布し、生肉、特に鶏肉と卵が汚染源になることが多い。
- ・乾燥には強い。
- ・肉・卵は十分に加熱(75℃以上、1分以上)。卵の生食は新鮮なものに限る。



細菌性食中毒
分類不明

【カンピロバクター】

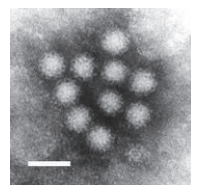
- ・家畜、家禽またはペットの腸管内に存在し、特に鶏の保菌率が多い。
- ・乾燥に極めて弱く、また通常の加熱調理で死滅する。
- ・食肉は十分な加熱(65℃以上、数分)を行う。



ウイルス食中毒

【ノロウイルス】

- ・貝類(二枚貝)を除いて、原因食品の判明していないものが多い。少量のウイルスでも発症する。
- ・二枚貝は中心部まで十分に(85~90℃、90秒以上)加熱。手指はもちろん、調理器具も十分な洗浄と消毒が必要。特に煮沸消毒は有効。

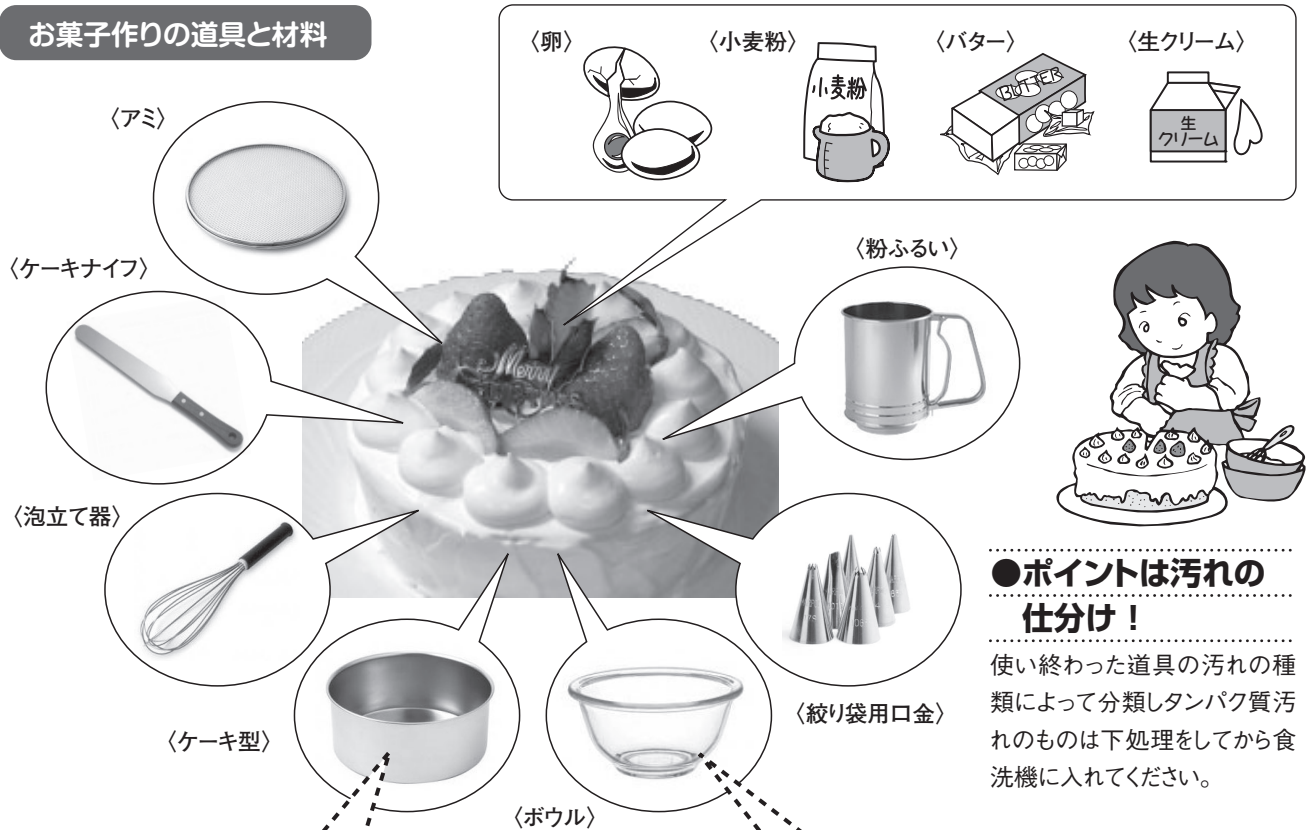


知っつく! 周辺情報

お菓子作りの後片づけも、食洗機で「スッキリ!」

お菓子作りは楽しいけれど、使う道具には手洗いしにくいものが結構あります。食材も卵、バター生クリームなど、汚れが落ちにくく、洗うのが面倒なものばかり。でも、食洗機なら手早く、すべてをピッカピカに洗い上げることができます。

お菓子作りの道具と材料



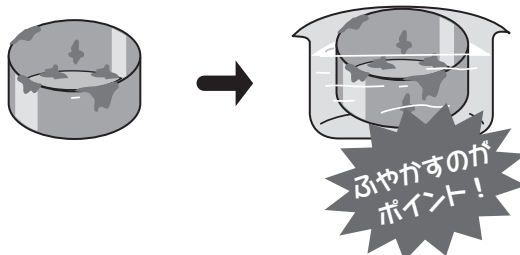
●ポイントは汚れの仕分け!

使い終わった道具の汚れの種類によって分類しタンパク質汚れのものは下処理してから食洗機に入れてください。

ひと手間かけて食洗機に...

焼き固まったタンパク質汚れ

卵を使用したプリンやスポンジケーキは、焼き上げるときにタンパク質の成分がこびりつきます。まず汚れをスポンジなどでこすり落としてからぬるま湯につけてふやかしましょう。



大きな汚れは取って食洗機に...

生クリームやバターなどの油脂汚れ



油脂汚れは食洗機が得意とするところ。表面の汚れを軽く拭き取ってから、庫内にセットしてください。あとは酵素パワーにお任せ!