

## まな板を衛生的に保つには？

皆さんがお使いの調理器具の中で、最も使用頻度が高いものの一つに「まな板」があります。飲食店や各家庭でも必ず数枚は用意され、使用されているものと思います。

今回は、この「まな板」に注目し、食品衛生上から取扱いの注意点などを解説します。この記事を読まれて、参考にされてください。



### 1. まな板の材質と特徴は？

- まな板の材質は、木製と樹脂製（プラスチック、ゴム等）に大別されます。
  - 木製：柳（ヤギ）、イチヨウ、朴（ホ）、檜（ヒノキ）、茅（カヤ）、ヒバ等
  - プラスチック製：ポリプロピレン、低密度ポリエチレン等
  - ゴム製：ネオプレンゴム、合成ゴム等
- 各々材質の違いにより、以下のような特徴（長所・短所）があります

	木製	プラスチック製・ゴム製
刃あたり	柔らかい	硬い（材質により差が大きい）
包丁キズ	キズがつきやすい	キズがつきにくい
食材の取扱いやすさ	食材が滑りにくい	食材が滑りやすい
衛生面の注意	雑菌が繁殖しやすい	雑菌が繁殖しにくい
まな板の殺菌方法	主に熱湯（日光消毒も可）	塩素（漂白剤）による殺菌可能
乾燥	乾きにくい	乾きやすい

※以上の特徴から、衛生面や日常の取扱いを考慮し、プラスチック製が最も多く使われています

### 2. まな板を清潔に保つには？

- まな板は、使用前に水洗いし、使った後も必ず水洗いする習慣をつけましょう
- 夜間など使用しない時は、まな板は立てて保管し、できるだけ乾燥するようにします。乾燥と紫外線殺菌ができる「専用まな板保管庫」があれば理想的です
- 台所用洗剤等を用いて、使用の都度ブラシやスポンジ等で裏表を洗浄しましょう
- 塩素系の漂白剤（ハイター等）でまな板を殺菌することは非常に有効です。ただし塩素での除菌は、主に樹脂製のまな板が対象です
- 熱湯（樹脂製の場合、耐熱温度に注意）もしくはエタノールで十分に消毒を行ってください
- まな板は、用途に応じて「肉用」「魚用」「野菜用」のように使い分け、テープ等で色分けすると、使う時に迷わなくて済みます
- まな板は永久に使用できるものではありません。キズが多くなったり、カビ等の黒い色が目立つようになったら、新しいまな板に更新しましょう