

器具等の洗浄・殺菌マニュアル（大量調理施設衛生管理マニュアル標準作業書一部抜粋）

1. 調理機械

- ①機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床に直置きしないようにする。
- ②食品製造用水（飲用適の水）（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ③スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤部品は80℃で5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法*¹で殺菌を行う。
- ⑥よく乾燥させる。
- ⑦機械本体・部品を組み立てる。
- ⑧作業開始前に70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

2. 調理台

- ①調理台周辺の片づけを行う。
- ②食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ③スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤よく乾燥させる。
- ⑥70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑦作業開始前に⑥と同様の方法で殺菌を行う。

3. まな板、包丁、へら等

- ①食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ②スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ④80℃で5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法*²で殺菌を行う。
- ⑤よく乾燥させる。
- ⑥清潔な保管庫にて保管する。

4. ふきん、タオル等

- ①食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ②中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ④100℃で5分間以上煮沸殺菌を行う。
- ⑤清潔な場所で乾燥、保管する。

*1：塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。使用する場合、濃度、方法等、製品²の指示を守って使用すること。浸漬により使用することが望ましいが、浸漬が困難な場合にあっては、不織布等に十分浸み込ませて清拭すること。（参考文献）「平成27年度ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書」

*2：大型のまな板やざる等、十分な洗浄が困難な器具については、亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウム等の塩素系消毒剤に浸漬するなどして消毒を行うこと。