

2. 設備等の洗浄・消毒

「設備、機械、機器の洗浄・消毒」の基本的な考え方

〈前提条件〉

*調理用機器は下処理用、調理用、加熱済み食品用等調理の過程ごとに区別すること。

〈洗浄について〉

- ①「汚れ」や「有機物」を洗剤等で洗い落とす。
- ②分解できる部品は、分解してから洗浄する。
- ③すすぎ残しがないよう、十分な流水で洗剤等をすすぐ。
- ④水気をとり、翌日までに乾燥させる。

〈消毒について〉

- ①原則として消毒が必要なものは、主に次の2種類である。
 - ・加熱調理後の食品を扱う設備や機械、機器
 - ・生食する食品を扱う設備や機械、機器
- ②消毒方法は、設備や機械、機器の材質や形状によって使い分ける。
- ③適切な濃度や使用量、使用方法等を守って消毒する。

アルコール	水気を拭き取った後、スプレーもしくはペーパータオルや不織布に浸して、拭き延ばす。
次亜塩素酸ナトリウム	適正濃度に希釈した溶液で、200ppmなら5分間、100ppmで10分間浸漬した後、流水で十分にすすぐ(手指保護のため、手袋を着用すること)。塩素臭が出るので換気を行う。
熱風保管庫	水気を軽く切ってから収納し、熱をかける(若干の水分が付着している方が、熱伝導が良くなる)。
紫外線殺菌保管庫	確実に水気を拭き取り、間隔をあけて収納する(紫外線殺菌灯の有効照射時間に留意すること)。紫外線は直視しないこと。

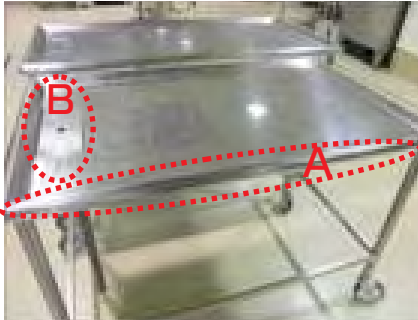
〈注意点〉

- *機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用の設備、機械、機器の取扱い説明書を確認すること。
- *刃がある機械の取扱いには、けがをしないよう十分に注意すること。
- *電気基盤などに水をかけると、故障の原因となるので注意すること。
- *洗浄剤、消毒剤によっては、設備、機械、機器を劣化させることがあるため、洗浄剤、消毒剤の成分や、設備、機械、機器の材質を確認すること。
- *機械類にカバー等をかけて保管する場合、機械が濡れたままカバー等をかけると乾燥を妨げ、かえって微生物が増殖することがあるため、カバー等をかける場合は、確実に機械が乾燥したことを確認すること。

「機械、機器等の洗浄・消毒」の基本的な考え方

	調理開始前		調理終了後
	検収、下処理、加熱調理用	加熱調理後、生食用	検収、下処理、加熱調理用 加熱調理後、生食用
調理台	そのまま	アルコール消毒	洗浄後、乾燥
シンク(野菜洗浄)	そのまま	水洗い	洗浄後、乾燥
シンク(魚介等洗浄)	そのまま	—	洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム消毒、乾燥
台車等	そのまま	アルコール消毒	洗浄後、乾燥
野菜切裁機類	そのまま	アルコール消毒 刃やベルトは消毒保管したものを使用	洗浄後、乾燥 刃やベルトは消毒
ミキサー	そのまま	アルコール消毒 刃は消毒保管したものを使用	洗浄後、乾燥 刃は消毒
缶切り機	から拭き	刃はアルコール消毒	洗浄後、乾燥

調理台



- ※用途別に区別して整備すること。
- ①汚染作業用(検収、下処理など)
 - ②非汚染作業用(切裁など)
 - ③加熱調理後又は生食する食品用

【準備するもの】

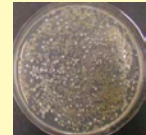
- ・ スポンジ
- ・ 中性洗剤などの洗剤
- ・ アルコール
- ・ ホース (洗浄時のみ蛇口に接続する。)
- ・ ペーパータオル

【洗浄のポイント】

- A 水返し部
B 排水口



× 洗浄不足の調理台
継ぎ目部



一般生菌数
 $3.2 \times 10^4 / 100\text{cm}^2$

調理開始前

【検収、下処理、加熱調理用に使うもの】

そのまま作業を開始する。

※汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性が
あるときなどは、洗剤で洗浄する。

【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】

アルコールを浸したペーパータオルで拭き
延ばして消毒する。

※汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性が
あるときなどは、洗剤で洗浄してから、アルコ
ール消毒をする。

調理中(食品が替わるとき)

【検収、下処理、加熱調理用に使うもの】

- ①大きな食品残渣を捨てる。
- ②水切りワイパーで水分と小さな食品残渣
を集めて取り除く。
- ③水気が残る場合は、更にペーパータオル
で水気を拭き取る。

※必要に応じて洗浄する。

【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】

- ①～③上記と同様
- ④アルコールを浸したペーパータオルで拭
き延ばして消毒する。

調理終了後

【検収、下処理、加熱調理用に使うもの】

【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】

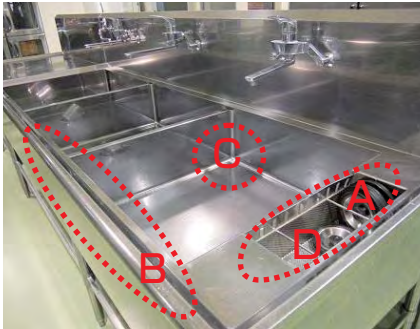
- ①排水網などの部品を取り外す。
- ②食品残渣を取り除く。
- ③洗剤などを含ませたスポンジで、まんべ
なくこすり洗う(水返し部、排水口も念入り
に洗浄する)。
- ④流水ですすぐ。
- ⑤衛生的な水切りワイパーで水気をかきと
る。
※排水網などの部品は、取り外したままに
しておく乾燥しやすい。
※移動式の調理台は洗浄コーナーで洗浄
する。



ひとことアドバイス

ドライ仕様の調理台は、台面は毎日洗浄し
ますが、脚や下段は使用状態等により洗浄
頻度を決めましょう。

シンク



※用途別に区別して整備すること。
 ①汚染作業用(検収、下処理など)
 ②非汚染作業用(食品の浸漬など)
 ③加熱調理後又は生食する食品用(水冷など)

【準備するもの】

- ・ スポンジ
- ・ 中性洗剤などの洗剤
- ・ アルコール、次亜塩素酸ナトリウムなどの消毒剤
 ※併用しない。
 ※次亜塩素酸ナトリウムは、調理中の消毒には使用しない。
- ・ ホース(洗浄時のみ蛇口に接続する。)
- ・ ペーパータオル

【洗浄のポイント】

- A オーバーフロー部
- B 水返し部
- C 手が届きにくい奥の隅
- D 排水トラップ、残菜受けのふち

拭き取ると真っ黒です。



× 洗浄不足のオーバーフロー部

調理開始前

【検収、下処理、加熱調理用に使うもの】

そのまま作業を開始する。

※汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性が
あるときなどは、洗剤で洗浄する。

【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】

水洗い後、使用する。

※汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性が
あるときなどは、洗剤で洗浄してから、水気
を取り、アルコール消毒をする。

調理中(食品が替わるとき)

【下処理、加熱調理用に使うもの】

スポンジでシンク内側をこすりながら、水洗
いする。



ひとことアドバイス

汚染レベルが低い食品から洗浄する作業
工程にしましょう。やむを得ず、汚染レベル
が高い食品のあとに汚染レベルが低い食
品を洗う場合は、洗剤でシンクを洗浄しま
しょう。

【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】

- ①洗剤を含ませたスポンジで、こすり洗いの
する。
- ②流水ですすぐ。

- ③必要に応じて、アドバイスEを参照し消毒す
る。

調理終了後

【検収、下処理、加熱調理前までに使うもの】

【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】

- ①残菜受けを取り外す。
- ②洗剤を含ませたスポンジで、まんべんなく
こすり洗う。
- ③流水ですすぐ。
- ④衛生的な水切りワイパーで水気をかきと
る。
- ⑤衛生的な布きん(不織布が望ましい。)で水
気を拭き取る。
 ※残菜受けなどの部品は、取り外しておく
と乾燥しやすい。
 ※移動式シンクは、洗浄コーナーに移動し
て洗浄する。



ひとことアドバイス

シンクの脚や下段は、使用状態等により洗
浄頻度を決めましょう。

台車、配膳台、コンテナ



※台車は用途別に区別して整備すること。

- ①汚染作業用(検収、下処理など)
- ②非汚染作業用
- ③加熱調理後又は生食する食品用

【準備するもの】

- ・ スポンジ
- ・ 中性洗剤などの洗剤
- ・ アルコール、次亜塩素酸ナトリウムなどの消毒剤
- ※併用しない。
- ※次亜塩素酸ナトリウムは、調理中の消毒には使用しない。
- ・ ペーパータオル
- ・ 布きん（不織布が望ましい。）
- ※調理中は使用しない。

【洗浄のポイント】

- A 持ち手、取っ手
- B 水返し部
- C 台面

調理開始前・調理中

【検収、下処理、加熱調理用に使うもの】

そのまま使用する。

【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】

持ち手部分や台面は、アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばし消毒する。

作業終了後

- ①分解できる部品を分解する。
- ②洗剤を含ませたスポンジで、持ち手、側面、台面をまんべんなく洗浄する。
- ③傾けて、車輪を洗浄する。
※車輪を洗うスポンジは、他の部分を洗うものと区別する。
- ④流水で十分にすすぐ。
- ⑤水切りワイパー、ペーパータオル又は衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で拭き上げる。
- ⑥乾燥させる。
※洗浄コーナーで洗浄する。



球根皮剥機、洗米機



球根皮剥機



洗米機

【準備するもの】

- ・ スポンジ等
- ・ 中性洗剤などの洗剤
- ・ ホース
(洗浄時のみ蛇口に接続する。)

【洗浄のポイント】

(球根皮剥機)

- A やすり盤
- B 出口
- C 蓋

(洗米機)

- A エプロン
- B 出口

調理開始前

そのまま使用する。

調理終了後

- ①分解できる部品を取り外し、洗剤を含ませたスポンジやたわしで洗浄する。
- ②本体内部の粗ゴミを流水で洗い流す(こびりついた汚れはたわしなどでこすり洗う)。
※電気基盤などの部品には、水をかけないこと。
- ③水を切り、乾燥させる。
※分解した部品は、翌日まで取り外したままにしておくこと。



ひとことアドバイス

球根皮剥機、洗米機の周辺は、作動時に飛び散った洗浄水で汚染されていることがあります。定期的に、周辺の壁の清掃が必要です。

野菜切裁機類



※用途別に区別して使用すること。

①加熱する食品用

②加熱調理後又は生食する食品用

【準備するもの】

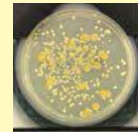
- ・ スポンジ
- ・ 中性洗剤などの洗剤
- ・ アルコール、次亜塩素酸ナトリウムなどの消毒剤
※併用しない。
※次亜塩素酸ナトリウムは、作業中の消毒には使用しない。
- ・ ホース（洗浄時のみ蛇口に接続する。）
- ・ ペーパータオル

【洗浄のポイント】

- A 刃
- B ベルト
- C 軸



× 洗浄不足の野菜切裁機軸



一般生菌数
10⁷/100cm²

調理開始前

【加熱調理用に使うもの】

分解していた部品を装着し、そのまま使用する。

【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】

- ①野菜裁断機本体(食品に触れる部分)にアルコールをスプレーして消毒する。
- ②分解していた刃やベルトは、消毒済みならそのまま装着し使用する。消毒されていない場合は、アルコールをスプレーし、消毒して使用する。

調理中(食品が替わるとき)

【加熱調理用に使うもの】

食品残渣を取り除く。

【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】

- ①食品残渣を取り除く。
- ②分解できる部品を分解する。
- ③洗剤を含ませたスポンジで、洗浄する(周囲に洗剤を飛ばさないよう注意すること)。取り外した部品は、器具等洗浄用シンクで洗浄する。
- ④流水ですすぐ。
※電気基盤などの部品には、水をかけないこと。
- ⑤ペーパータオルで水気を拭き取る。
- ⑥本体、刃、ベルトにアルコールをスプレーして消毒する。
- ⑦分解していた部品を装着する。

調理終了後

- ①食品残渣を取り除く。
- ②刃、ベルトなどの分解できる部品を分解する。
- ③洗剤を含ませたスポンジで、細部まで洗浄する。取り外した部品は、器具等洗浄用シンクで洗浄する。
- ④流水ですすぐ。
※電気基盤などの部品には、水をかけないこと。
- ⑤乾燥させる。
- ⑥本体部分、操作パネルなどは、乾いたやわらかい衛生的な布きん(不織布が望ましい。)で拭き上げる。
- ⑦刃、ベルトは、材質によって次のいずれかの方法で消毒する(材質によって、劣化をまねくことがあるため、機器メーカーに確認すること)。
 - ア アルコールを浸したペーパータオル等で拭き延ばし、衛生的な戸棚などに保管する。
 - イ 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分程度浸漬し、流水で十分にすすいだのち乾燥させて、衛生的な戸棚などに保管する。
 - ウ 熱風消毒保管庫等に保管する。

【注意】

機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用機器の取扱い説明書を守って洗浄しましょう。

ミキサー



【準備するもの】

- ・ スポンジ
- ・ 中性洗剤などの洗剤
- ・ ホース（洗浄時のみ蛇口に接続する。）
- ・ アルコール、次亜塩素酸ナトリウムなどの消毒剤
 - ※併用しない。
 - ※次亜塩素酸ナトリウムは、作業中の消毒には使用しない。
- ・ ペーパータオル
- ・ 布きん（不織布が望ましい。）
 - ※調理中は使用しない。

【洗浄のポイント】

- A 底
- B 刃

調理開始前

【加熱調理用に使うもの】

分解していた部品を装着し、そのまま使用する。

【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】

- ①ミキサー本体内側をアルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばし、消毒する。
- ②分解していた刃などは、消毒済みならそのまま装着して使用する。消毒されていない場合は、アルコールを浸したペーパータオル等で拭き延ばして消毒し、使用する。

調理終了後

- ①分解できる部品を取り外し、部品、本体ともに洗剤を含ませたスポンジで洗浄する。
- ②流水ですすぎ、逆さまにして乾燥させる。
 - ※電気基盤などの部品には、水をかけないこと。
- ③刃など分解できる部品は、次のいずれかの方法で消毒する。
 - ア アルコールを浸したペーパータオル等で拭き延ばし、衛生的な戸棚等に保管する。
 - イ 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分程度浸漬し、流水で十分にすすぎ、乾燥させてから、衛生的な戸棚等に保管する。
 - ウ 熱風消毒保管庫等に保管する。



ひとことアドバイス

ミキサーの刃などの部品は、分解して、洗浄・消毒することが大切です。刃を取り外せないミキサーは使用しないようにしましょう。

【注意】

機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用機器の取扱い説明書を守って洗浄しましょう。

缶切り機（据置型）



【準備するもの】

- ・ スポンジ
- ・ 中性洗剤などの洗剤
- ・ アルコール

【洗浄のポイント】

A 刃

調理開始前

そのまま作業を開始する。

調理中(食品が替わるとき)

【加熱調理用に使うもの】

刃の部分をペーパータオルで拭く。

【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】

刃の部分にアルコールをスプレーして消毒する。

調理終了後

- ①刃の部分をペーパータオルで拭く。
- ②刃の部分にアルコールをスプレーし拭き延ばして消毒する(けがに注意)。
- ③台の部分は、専用の布きん(不織布が望ましい。)に洗剤を染み込ませて汚れを拭い取った後、洗剤分を拭き取り、乾燥させる。

※本体外側は、必要に応じて次のように洗浄する。

- ア 専用の布きん(不織布が望ましい。)に洗剤を染み込ませて汚れを拭い取る。
- イ むらした衛生的な布きん(不織布。アの布きんとは区別する。)で洗剤分を拭い取る。
- ウ 乾燥させる。

【注意】

機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用機器の取扱い説明書を守って洗浄しましょう。

冷蔵庫、冷凍庫（リーチイン式）



【準備するもの】

- ・ スポンジ
- ・ 中性洗剤などの洗剤
- ・ アルコール
- ・ ペーパータオル
- ・ 布きん（不織布が望ましい。）

※調理中は使用しない。

【洗浄のポイント】

- A 棚網
- B 扉の取っ手
- C パッキン部
- D フィルター部

調理開始前・調理中

取っ手を、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。

定期清掃

- ①庫内を空にして、電源をOFFにする（電源プラグもコンセントから抜く）。
※電源をOFFにしてもしばらくはファンなどが動いているため、ファンの停止を確認してから洗浄を始めること。
- ②乾いたやわらかい衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で、冷蔵庫本体の内外、扉、パッキン部などを拭き上げる。
※汚れがひどい場合は、洗剤を浸み込ませた衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で拭いた後、硬くしぼった別の衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で拭き上げる。
- ③棚網は、取り外して洗剤で洗浄する。
- ④月に1～2回、フィルターを取り外し、水洗いや掃除機での吸引などで清掃する。
※機種により構造が異なるため、詳細は各メーカーに確認すること。



ひとことアドバイス

溶剤を含む洗剤、クレンザー、酸類、ベンジン、オゾン水、アルカリ性洗剤、塩素系殺菌消毒剤（次亜塩素酸ナトリウムなど）、熱湯の使用は、冷蔵庫の材質を傷めることがあります。洗浄剤、消毒剤の成分を確認し、適切に使用しましょう。

※毎日の作業で、食品ドリップなどの汚れが付着した場合は、その日のうちにペーパータオルか衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で拭き取ります。

【注意】

機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用機器の取扱い説明書を守って洗浄しましょう。

真空冷却機



【準備するもの】

- ・ スポンジ
- ・ 中性洗剤などの洗剤
- ・ アルコール、次亜塩素酸ナトリウムなどの消毒剤
※併用しない。
※次亜塩素酸ナトリウムは、調理中の消毒には使用しない。
- ・ ホース（洗浄時のみ蛇口に接続する。）
- ・ 水切りワイパー
- ・ ペーパータオル
- ・ 布きん（不織布が望ましい。） ※調理中は使用しない。

【洗浄のポイント】

- A 温度センサー
- B 温度センサー格納穴
- C 天井
- D 扉裏部
- E 吸気ストレーナー
- F 真空引き配管



× 洗浄不足の温度センサー

一般生菌数
>10⁷/100cm²

調理開始前

- ①温度センサーを、アルコールを浸したペーパータオルで拭いながら消毒する。
- ②温度センサー格納穴にも、アルコールをスプレーして消毒する。
- ③取っ手を、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。

調理中(食品が替わるとき)

- ①消毒した水切りワイパーで機内の食品残渣、水分を除去する。



- ②温度センサーを、アルコールを浸したペーパータオルでめぐりながら消毒する。



調理終了後

- ①水切りワイパーで、機内の食品残渣、水分を除去する。
- ②洗剤を含ませたスポンジで、細部まで洗浄する。
※汚れ、微生物が残りやすい「温度センサー」、「温度センサー格納穴」、「天井」、「吸気ストレーナー」などは特に念入りに洗浄する。
- ③真空引き配管、真空解除配管などの配管を、洗浄ブラシで洗浄する。
- ④流水ですすぐ。
※電気基盤などの部品には、水をかけないこと。
- ⑤衛生的な水切りワイパーで、機内の水分を除去する。
- ⑥衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で、水気を拭き取る。
- ⑦アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒する。

※定期的にフィルターを交換すること。

【注意】

機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用機器の取扱い説明書を守って洗浄しましょう。

回転釜

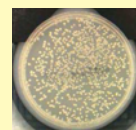


【準備するもの】

- ・ヘラ、ナイロンたわし、スポンジ
- ・中性洗剤などの洗剤
- ・ホース（洗浄時のみ蛇口に接続する。）
- ・アルコール
- ・ペーパータオル

【洗浄のポイント】

- A 水抜き栓
- B エプロン部分



× 洗浄不足の水抜き栓部

一般生菌数
1.6×10⁵/100cm²

調理開始前

【加熱調理用に使うもの】

そのまま使用する。

【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】

次のいずれかの方法で消毒する。

- ア 釜の内側、ハンドルをアルコールを浸した不織布で拭き延ばす。
- イ 湯を沸かして数分間蒸した状態にし、放冷又は水冷する。

作業終了後

- ①元栓を閉める。
- ②温水を張り、釜の汚れをヘラ、ナイロンたわしなどでこそげ落とす。
- ③温水を捨てる（ごみ受けを活用する）。
- ④洗剤を含ませたナイロンたわし、スポンジで、釜の内側、水抜き栓、蓋などをまんべんなく洗浄する。
- ⑤流水ですすぐ。
- ⑥水を切り、乾燥させる。

【注意】

機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用機器の取扱い説明書を守って洗浄しましょう。



オーブン、蒸し機、スチームコンベクションオーブン等



【準備するもの】

- ・ ナイロンたわし、 スポンジ
- ・ 洗剤用スプレーボトル
- ・ 中性洗剤などの洗剤や洗浄剤
- ・ ホース（洗浄時のみ蛇口に接続する。）

【洗浄のポイント】

- A 温度センサー
- B 温度センサー格納穴

作業開始前

そのまま使用する。

作業終了後

- ①元栓を閉める。
- ②鉄板など取り外して洗える部品は取り外し、洗剤や洗浄剤を含ませたナイロンたわし、スポンジで洗浄し、すすぎ、乾燥させる。
※油汚れ用の強力洗浄剤（アルカリ洗浄剤）を使用する場合は、ゴム手袋を着用すること。
- ③内側の汚れは、冷めないうちに洗剤などをスプレーし、汚れを浮きあがらせる（10分程度スチームで加熱運転するとさらに良い）。
※危険なので、やけど等に注意すること。
- ④加熱運転停止後、流水ですすぎ、水分を拭き取り、乾燥させる。
※電気基盤などの部品には、水をかけないこと。
- ⑤ガラス面や本体外側は、洗剤を含ませた布きん等で汚れを拭き取り、衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で洗剤分を除き、乾燥させる。



※月に1～2回、ファンカバー、フィルターを取り外し、洗浄すること。

【注意】

機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用機器の取扱い説明書を守って洗浄しましょう。

フライヤー



【準備するもの】

- ・ ナイロンたわし、スポンジ
- ・ 中性洗剤などの洗剤や洗浄剤
- ・ ホース
(洗浄時のみ蛇口に接続する。)

【洗浄のポイント】

- A 油抜き栓

作業開始前

そのまま使用する。

作業終了後

- ①元栓を閉める。
- ②油を抜き、揚げかす等を捨てる。
- ③洗剤や洗浄剤を含ませたナイロンたわし、スポンジで、内側、油抜き栓、蓋などをまんべんなく洗浄する。
※油汚れ用の強力洗浄剤(アルカリ洗浄剤)を使用する場合は、ゴム手袋を着用すること。
- ④揚げ網など、分解できる部分は分解して、洗剤や洗浄剤で洗う。
- ⑤流水ですすぎ、水分を切り、乾燥させる。
- ⑥外側も洗剤や洗浄剤を含ませたスポンジで洗浄して、すすぎ、水分を拭き取り乾燥させる。

【注意】

機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用機器の取扱い説明書を守って洗浄しましょう。

炊飯機



【準備するもの】

- ・ ナイロンたわし、スポンジ
- ・ 中性洗剤などの洗剤
- ・ ホース
(洗浄時のみ蛇口に接続する。)

【洗浄のポイント】

- A 内釜

作業開始前

そのまま使用する。

作業終了後

- ①元栓を閉める。
- ②炊飯釜は湯につけ、ごはん粒の残りをすすぎ流す。
※ごみ受けを活用する。
- ③洗剤などを含ませたナイロンたわし、スポンジで、釜や蓋などをまんべんなく洗浄する。
- ④流水ですすぎ、水を切り、乾燥させる。
※電気基盤などの部品には、水をかけないこと。
- ⑤本体外側は、必要に応じて、洗剤などを含ませた布きん等で汚れを拭き取り、衛生的な布きん
(不織布が望ましい。)で洗剤分を除き、乾燥させる。

【注意】

機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用機器の取扱い説明書を守って洗浄しましょう。

食器洗浄機



【準備するもの】

- ・ ナイロンたわし、スポンジ
- ・ 中性洗剤などの洗剤
- ・ ホース
(洗浄時のみ蛇口に接続する。)

【洗浄のポイント】

- A カーテン
- B 機械内側の側面、天井面

作業開始前

そのまま使用する。

作業終了後

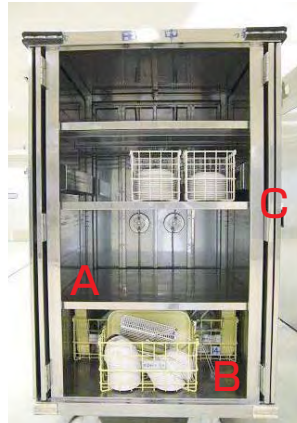
- ①電源を切り、給水給気栓をしめる。
- ②蒸気ドレンバルブを開けて蒸気を出す。蒸気が全て出たらドレンバルブを閉める。
- ③残菜かごを取り出し、ゴミを捨て、洗浄する。
- ④取り外し可能な部品(ストレーナー、ノズルパイプ、ブラシなど)を取り外し、洗剤で洗浄する。
- ⑤側面扉を外し、コンベアー、出口のカーテン等を洗浄する。
- ⑥洗浄機内側の側面、天井面も洗浄する。
- ⑦乾燥させる。
- ⑧機械の外側は必要に応じて、専用の布きんに洗剤を染み込ませ、汚れを拭き取り、衛生的な布きん(不織布が望ましい。)で洗剤分を除き、乾燥させる。

※洗浄機メーカー、洗剤メーカーと相談し、定期的なメンテナンスとともに、スケール除去洗浄を行きましょう。

【注意】

機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用機器の取扱い説明書を守って洗浄しましょう。

食器消毒保管庫、包丁まな板殺菌庫



【準備するもの】

- ・ スポンジ、専用布きん
- ・ 中性洗剤などの洗剤
- ・ ホース
(洗浄時のみ蛇口に接続する。)
- ・ アルコール

【洗浄のポイント】

- A 棚網
- B 底
- C 扉取っ手

作業開始前

取っ手部分のみ、アルコールを含ませたペーパータオルで拭き上げて消毒する(非汚染作業区域のみ)。

調理終了後(週数回～月数回)

- ①庫内を空にして、電源をOFFにする(電源プラグもコンセントから抜く)。
- ②乾いたやわらかい衛生的な布きん(不織布が望ましい。)で、保管庫本体の内外、扉などを拭き上げる。
※汚れがひどい場合は、希釈した洗剤などを浸み込ませた衛生的な布きん(不織布が望ましい。)で拭いた後、水で硬くしぼった別の衛生的な布きん(不織布が望ましい。)で拭き上げる。
- ③棚網は、取り外して洗剤で洗浄し、よくすすぎ、水気を拭き取る。



ひとことアドバイス

紫外線式の殺菌保管庫の場合、紫外線殺菌灯の有効照射時間(2,000～3,000時間程度)に注意しましょう。また、紫外線が照射する部分のみの殺菌となるため、調理器具は間隔をあけて保管しましょう。

【注意】

機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用機器の取扱い説明書を守って洗浄しましょう。