

4. 調理衣、スポンジ等の洗浄・消毒

調理衣



【準備するもの】

- ・ 洗濯用洗剤

調理衣着用時の注意点!!

- ・ 清潔で作業しやすい服装。
- ・ 材質は、木綿等で、色は白または淡色の汚れが目立つものが望ましい。
- ・ 汚染作業区域用と非汚染作業区域用を区別する。

作業開始前

洗浄、乾燥がなされていれば、そのまま着用し、作業を開始する。

作業終了後

- ①汚染作業区域用と非汚染作業区域用を区別して洗濯機に入れ洗濯する。
- ②脱水する。
- ③乾燥機で十分乾燥させた後保管する。
※消毒保管庫がある場合は、乾燥機で乾燥した後、保管庫で保管する。



ひとことアドバイス

調理衣は、個人毎の管理では不衛生になりやすいので、毎日洗濯し、一括管理しましょう。

ビニールエプロン、布エプロン



【準備するもの】

- ・中性洗剤などの洗剤
- ・スポンジ

【洗浄のポイント】

- A エプロンの裏面
- B ヒモ

※用途別、食品別に区別して整備すること。

- ①汚染作業用(検収、下処理、肉、魚、卵など)
- 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

ビニールエプロン

作業開始前

用途別・作業別に着用し、作業を開始する。

作業終了後

- ①洗剤などを含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗う。
※裏面、ヒモの部分もていねいに洗う。
- ②流水で十分すすぐ。
- ③衛生的な場所に間隔をあけて吊し、乾燥させる。
※エプロン消毒保管庫がある場合は、作業区分ごとの消毒保管庫で乾燥保管する。

布エプロン

作業開始前

用途別・作業別に着用し、作業を開始する。

作業終了後

- ①汚染レベルの低いものから順に洗濯機に入れ、洗濯する。
- ②衛生的な場所に間隔をあけて吊し(乾燥機があると望ましい)、乾燥させる。
- ③衛生的な場所に保管する。
※エプロン消毒保管庫がある場合は、作業区分ごとの消毒保管庫で保管する。



管理が悪い例

不衛生な場所に隙間なく区分されずに吊されている



管理が良い例

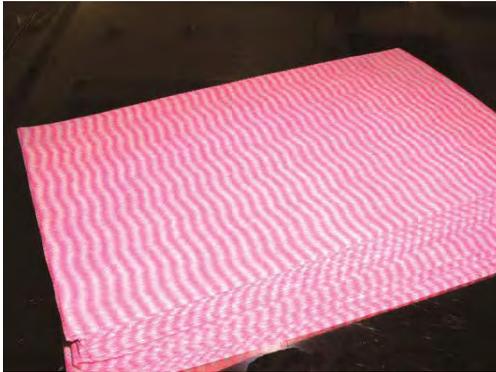
乾燥させた後、衛生的な棚にたたんで収納



ひとことアドバイス

個人毎の管理では不衛生になりやすいので、一括管理しましょう。

布きん



【準備するもの】

- ・ 洗剤
- ・ 専用バケツ等
- ・ 次亜塩素酸ナトリウム

【洗浄のポイント】

- A 繊維の揉み洗い

布きん使用の注意点!!

- ・ 使用は、調理作業後とする。
- ・ 材質は、不織布が望ましい。
- ・ 用途別、作業別に区別したものを使用する。
- ・ 枚数を多く用意し、使いまわしを避ける。
- ・ 毛羽立ちが出たら廃棄する。

作業終了後

- ①専用のバケツ等に水と中性洗剤を加えて漬け置き液を作る(温水を使うのが望ましい)。
- ②使用済みの布きんをバケツに漬け込む(下処理用と調理室用は区別する)。
- ③手揉み洗いをする。
- ④流水で十分すすぐ。
- ⑤専用の容器に次亜鉛素酸ナトリウム200ppm溶液を入れ、5分間浸漬する。
- ⑥流水で十分すすぐ。
- ⑦乾燥させる。
- ⑧衛生的な専用容器で保管する。



衛生的な保管

タオル等は織り目が切れて異物混入の原因となったり細菌が付着・増殖しやすく二次汚染の原因となるため使用しないこと。



洗浄が不十分な布きんに付着したサルモネラ
電子顕微鏡写真提供：国立感染症研究所 春日ら

スポンジ、ブラシ、たわし



【準備するもの】

- ・中性洗剤などの洗剤
- ・専用バケツ
- ・次亜塩素酸ナトリウム

【洗浄のポイント】

- A 十分な揉み洗い

※用途別に区別して整備すること。

- ①汚染作業区域…機械・器具などの洗浄用、掃除用
- ②非汚染作業区域…機械・器具等の洗浄用、掃除用
- ③生食する野菜や果物洗浄用

作業開始前

そのまま作業を開始する。

作業終了後

- ①専用のバケツに水と洗剤を加えて漬け置き液を作る。
- ②用途別にスポンジ、ブラシ、たわし等を入れ、よく揉み洗いする。
- ③流水で十分すすぐ。
- ④専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を入れ、5分間漬け置きする。
- ⑤流水で十分すすぐ。
- ⑥水気を十分に切った後、乾燥させる。



ひとことアドバイス

- ・用途別に区別して洗浄、消毒、保管しましょう。
- ・次亜塩素酸ナトリウム溶液に漬け込む時間が長すぎたり、流水によるすすぎが不十分だったりすると、スポンジ等の劣化が早まるので注意しましょう。

ゴム手袋



【準備するもの】

- ・専用バケツ
- ・洗濯用洗剤
- ・次亜塩素酸ナトリウム
- ・アルコール

【洗浄のポイント】

- A 指の間
- B 手首の部分
- C 裏面

作業開始前

【下処理、加熱調理前までに使うもの】

洗浄、乾燥がなされていれば、当日はそのまま装着し作業を開始する。

【加熱調理中に使うもの】

アルコールをスプレーし、指・手全体にまんべんなく延ばしながら消毒する。

【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】

使用しない(配膳時や和え物、生食する食品を取り扱うときは、使い捨て手袋を使用する)。

作業終了後

- ①食品残渣を取り除く。
- ②専用のバケツに湯と洗濯用洗剤を加え、その中で揉み洗いする(指の間、手首の部分もていねいに揉み洗いする)。
- ③手袋を裏返してさらに揉み洗いする。
- ④流水で十分すすぐ。
- ⑤専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を入れ、5分間浸漬する。
- ⑥流水で十分すすぐ。
- ⑦水気をよく切った後、裏返しのまま衛生的な場所に吊して乾燥させる。



ひとことアドバイス

- ・ゴム手袋は、個人毎の管理では不衛生になりやすいので、一括管理しましょう。
- ・使い捨て手袋は、洗浄、消毒の必要はありませんが、手袋の箱などが汚染されていると、二次汚染につながるため、常に衛生的な保管に留意しましょう。

