

第1章 食器の洗浄・消毒マニュアル

1. 「食器の洗浄・消毒」の基本的な考え方

〈洗浄について〉

- * 洗浄は、食器に付着したたんぱく質やでんぷんなどの有機物による汚れを落とすことである。
- * 使用する洗浄剤は、中性洗剤、アルカリ洗浄剤又は液体、粉末等、食器の材質や使用する洗浄機に応じて使い分ける。
- * 食器をよりきれいに保つために使用する漂白剤は、食器の材質に応じて、適切なものを選ぶ（P9参照）。
- * 洗浄剤や漂白剤は用法どおりの量を使用し、過剰な量を使用しないこと。

〈消毒・保管について〉

- * 原則として、熱風消毒保管庫（85～90℃、30～50分程度）で乾燥保管する。
- * 熱風消毒保管庫に収納できない食器がある場合は、熱風消毒保管庫で乾燥させ、食器が十分に乾燥したことを確認した後、衛生的な戸棚等に保管する。

〈注意点〉

- * 返却された食器や食缶は、直接床に置かないこと。
- * たわしや磨き粉は、食器等に傷がつくので、なるべく使わないこと。
- * 食器を長時間煮沸すると劣化を早めるので、できるだけ控えること。
- * 洗浄機については、水温、水圧、洗剤の注入量、スケールの詰まり等、定期的（学期に1回程度）に点検を行なうこと。
- * 洗剤が食器等に残っていないか、pH試験紙等を用いて、定期的（学期に1回程度）に確認すること。
- * 食器の洗浄効果についてを、でんぷん、脂肪、たんぱく質残留検査試薬等を用いて、定期的（学期に1回程度）に確認すること（P43参照）。

〈熱風消毒保管庫について〉

熱風で食器の乾燥・消毒を行う。つまり**乾燥していれば、温度や時間は適切**といえる。

しかし、熱のかけ過ぎによる食器の劣化を防ぐため、機器メーカーや食器メーカーの取扱い説明書に従って温度や時間の設定を行うこと。

- * メラミン食器 庫内温度が85～90℃に上昇後、この温度で30分程度保持
- * プラスチック食器 庫内温度が85～90℃に上昇後、この温度で40～50分程度保持

〈注意点〉

- * 食器類は水切りを十分に行うこと。
- * 食器類や個人盆は、上に重ねず、乾燥しやすいように立ててかごに入れること。
- * 熱風吹き出し口付近は高温になりやすいので、食器の劣化を招きやすい。
- * 収納物を詰め込みすぎると、熱効率が悪くなる。
- * 運転中及び運転終了直後に扉を開けると、熱風が吹き出す恐れがあるので注意すること。
- * 清潔を保つため運転終了後には、むやみに扉の開閉を行わないこと。
- * 作業開始時に食器類が乾燥しているか、必ず確認を行い、乾燥していなかった場合は、再度スイッチを入れ、乾燥・消毒を行うこと。



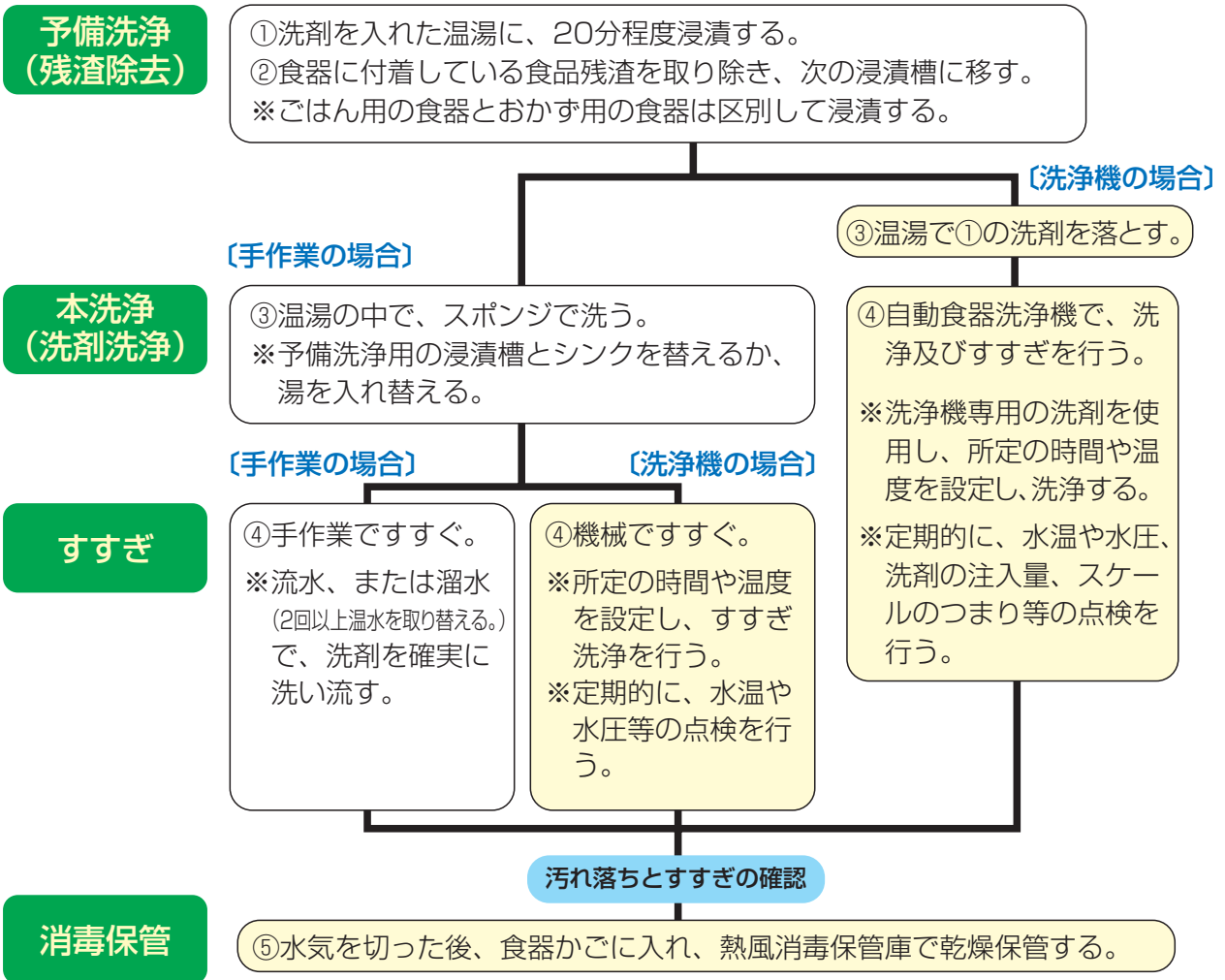


2. 食器



- 【準備するもの】**
- ・ スポンジ
 - ・ 中性洗剤などの洗剤
 - ・ 洗浄機専用洗剤
- 【洗浄のポイント】**
- A くぼみ
B 底

● 洗浄の手順



ひとことアドバイス

- ・ 煮沸消毒は食器の劣化が早まりやすいので、気をつけましょう。
- ・ 浸漬槽の温湯の温度が高すぎると、たんぱく質が凝固して落ちにくくなるので注意しましょう。
- ・ 食器をきれいに保つためには、定期的(学期に1回程度)に食器の漂白を行うと効果的です。

3. 食缶



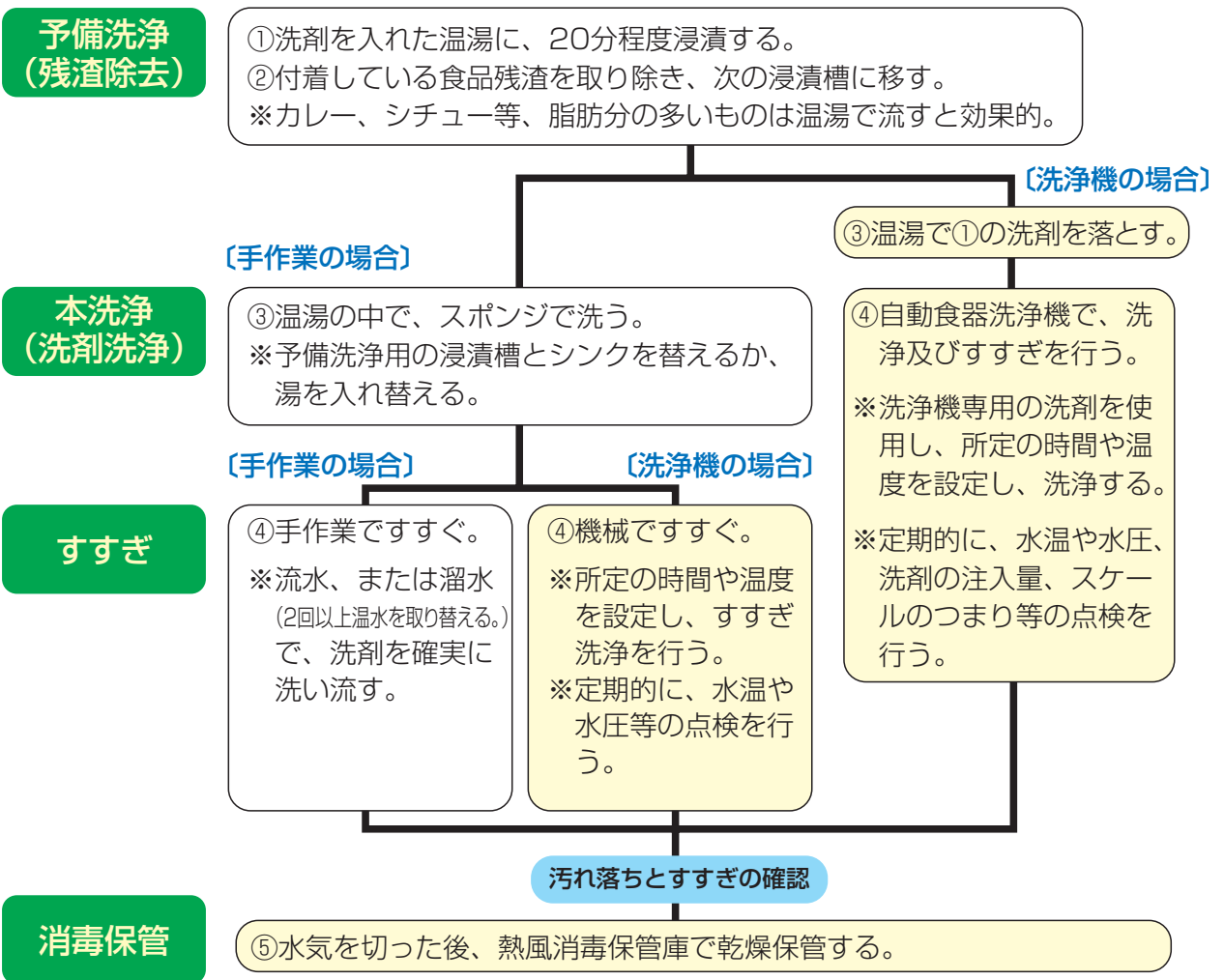
【準備するもの】

- ・ スポンジ
- ・ 中性洗剤などの洗剤
- ・ 洗浄機専用洗剤
(アルミ製品の場合は、アルミ専用の洗剤が望ましい。)

【洗浄のポイント】

- A 食缶の内側の角
- B 持ち手
- C 二重食缶のクリップの部分

● 洗浄の手順

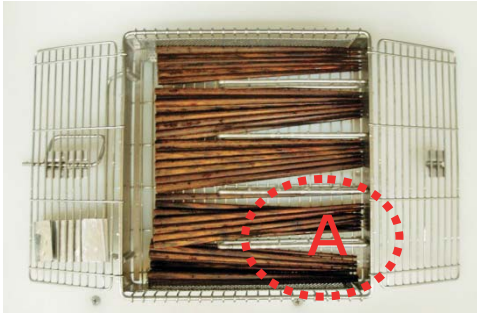


注意

熱風消毒保管庫に入らない場合は、次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm5分又は100ppm10分）に浸漬し消毒を行い、流水ですすぎ、水気を十分に切って、清潔な棚等に保管しましょう（扉のない棚に置いた場合は使用前にアルコール消毒（ペーパーで拭き延ばす。）を行う）。

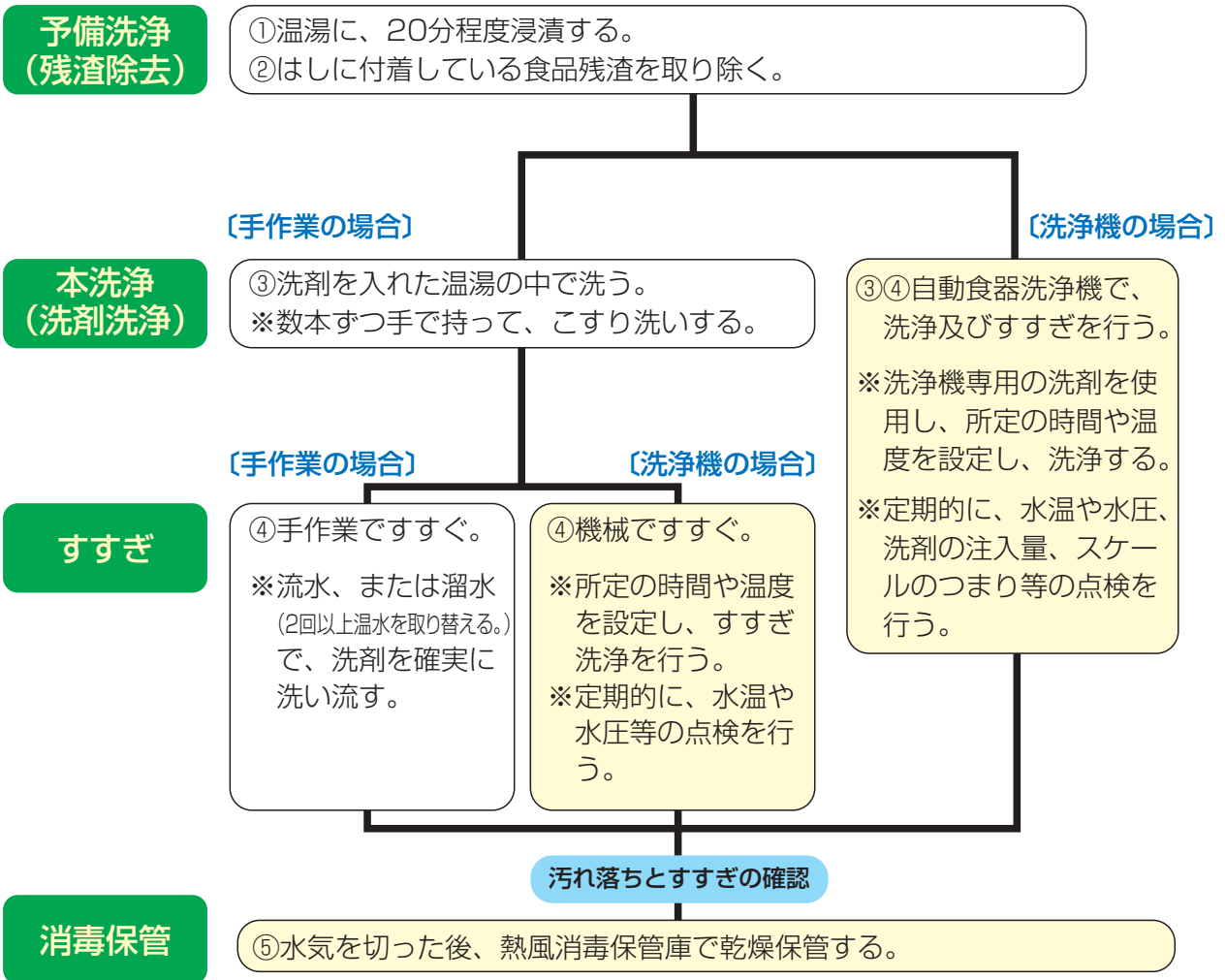


4. はし



- 【準備するもの】**
- ・ 中性洗剤などの洗剤
 - ・ 洗浄機専用洗剤
- 【洗浄のポイント】**
- A はしの先

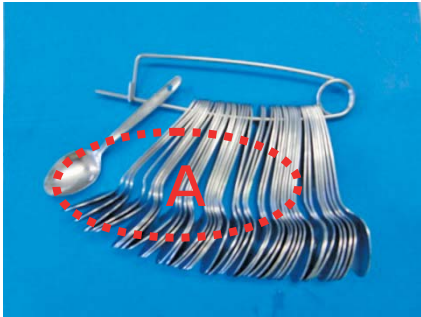
● 洗浄の手順



ひとことアドバイス

木製のはしは、乾燥が不十分の時にはカビや異臭の原因になる場合があります。

5. スプーン、フォーク



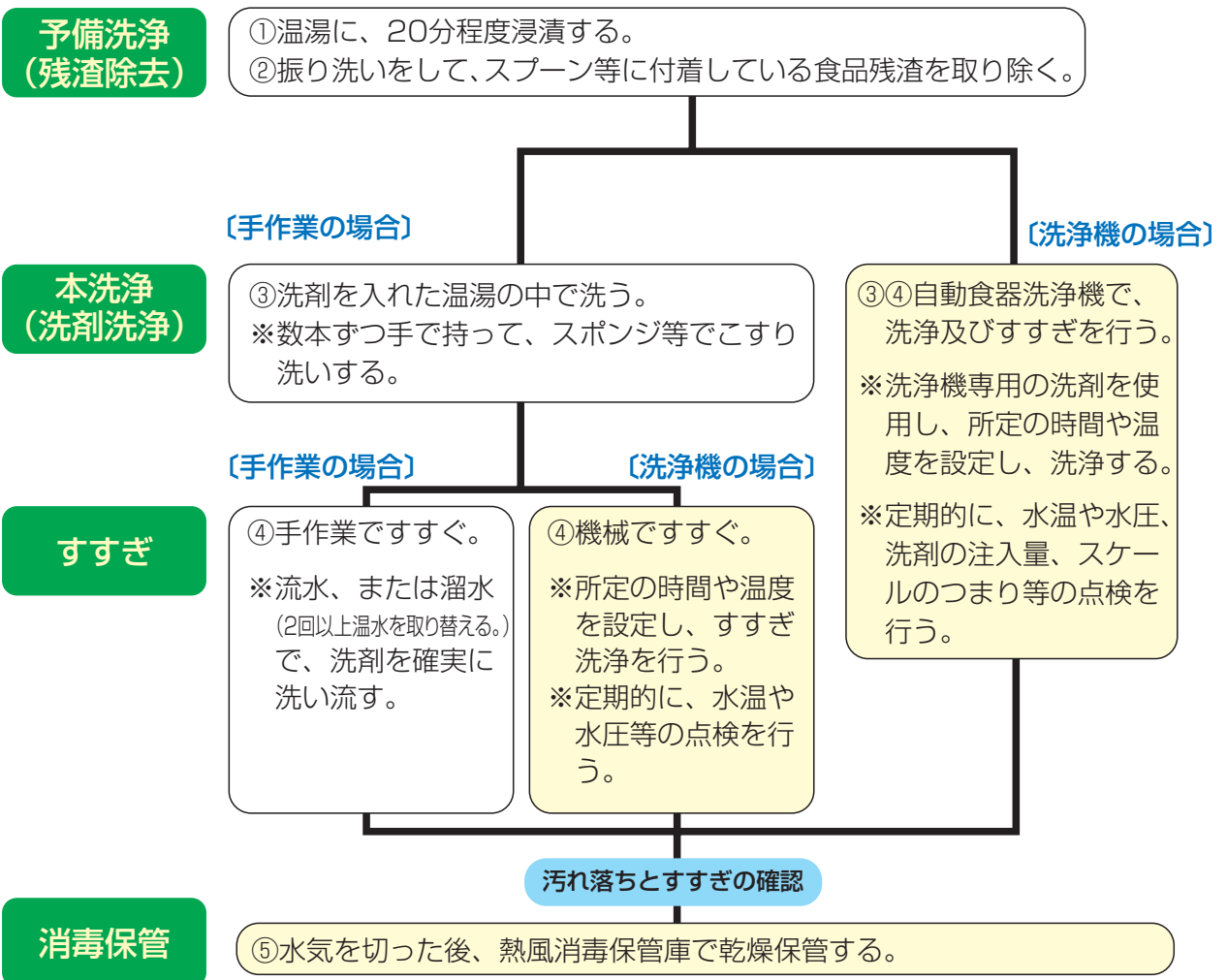
【準備するもの】

- ・ スポンジ等
- ・ 中性洗剤などの洗剤
- ・ 洗浄機専用洗剤

【洗浄のポイント】

- A スプーンのくぼみ
- B フォークの先

● 洗浄の手順

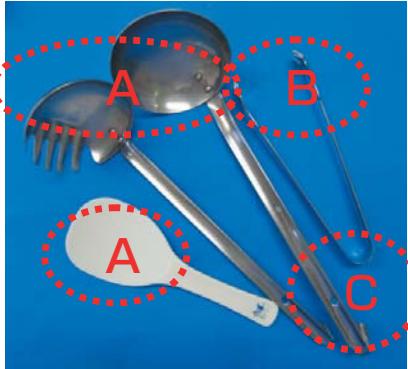


ひとことアドバイス

異物が付着していないか確認し、異物が付着していた場合は、再度洗剤洗浄とすすぎを行いましょう。

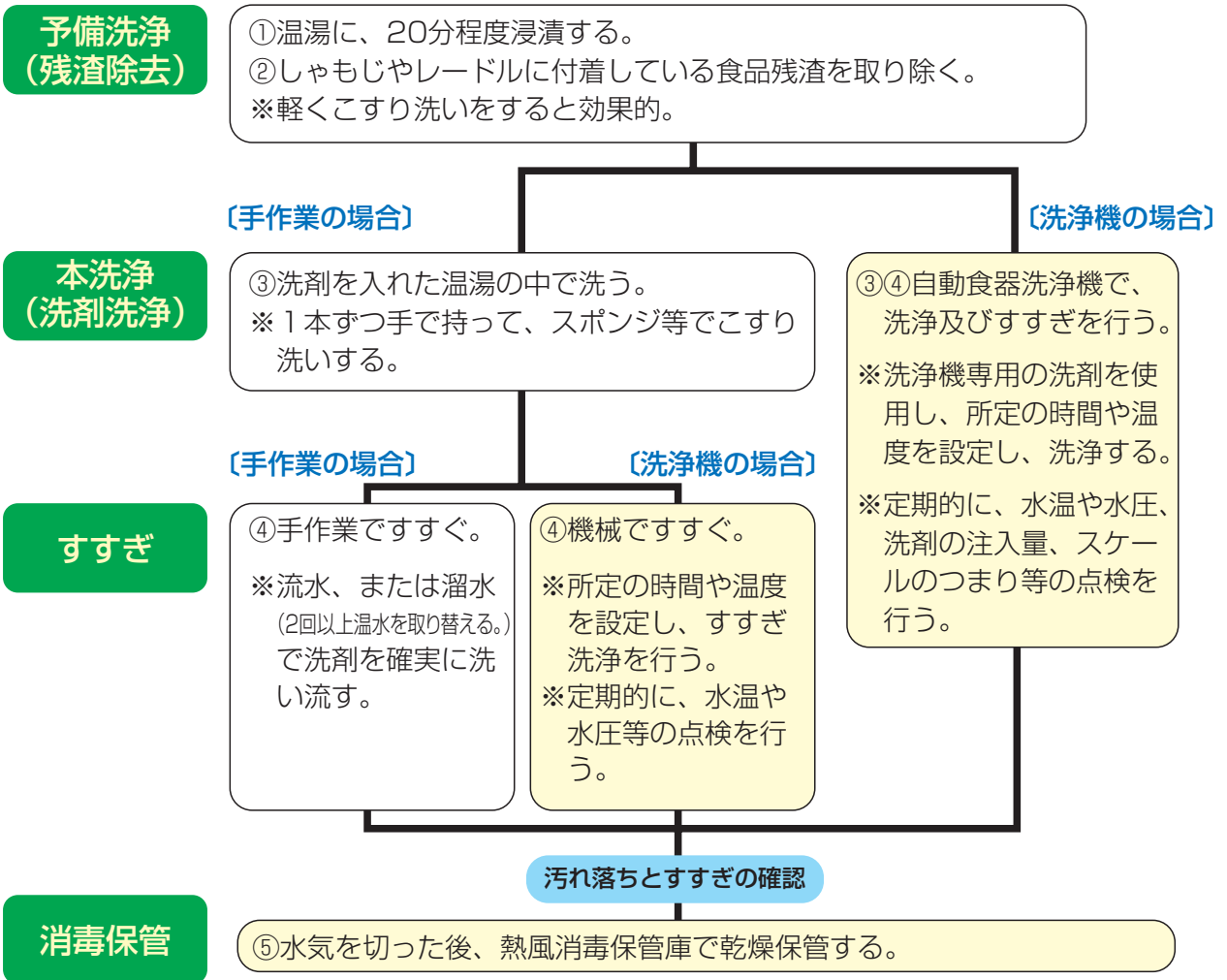


6. しゃもじ、 tong、レードル等

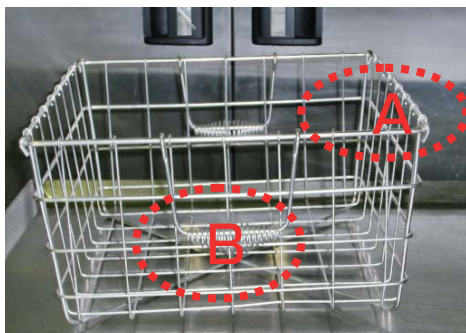


- 【準備するもの】**
- ・ スポンジ等
 - ・ 中性洗剤などの洗剤
 - ・ 洗浄機専用洗剤（アルミ製品の場合は、アルミ専用洗剤）
- 【洗浄のポイント】**
- A 食べ物をつぎ分ける部分
 - B 食べ物をはさむ部分
 - C 柄の曲がった部分

● 洗浄の手順



7. 食器かご、はしかご



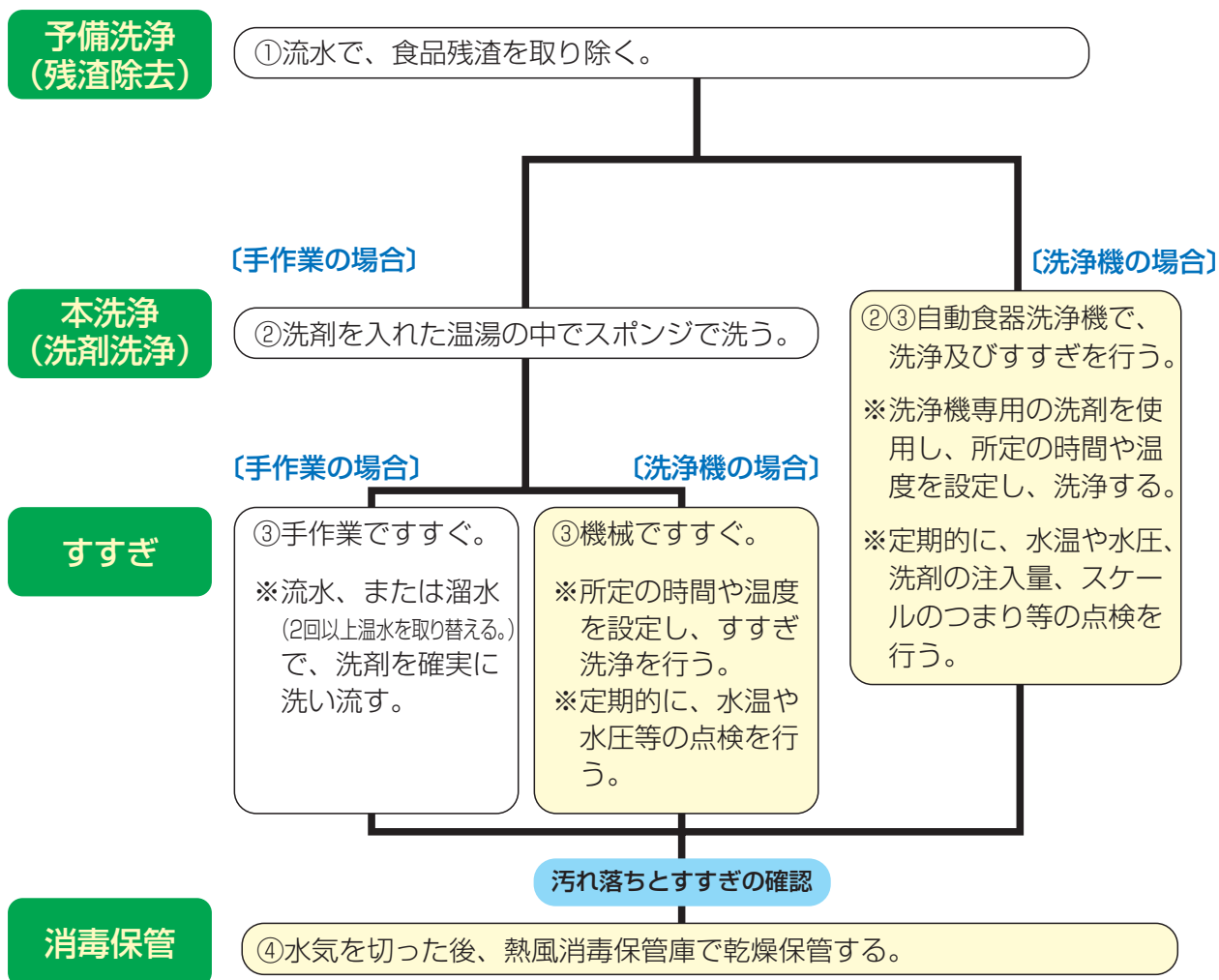
【準備するもの】

- ・ スポンジ
- ・ 中性洗剤などの洗剤
- ・ 洗浄機専用洗剤
(アルミ製品の場合は、アルミ専用の洗剤が望ましい。)

【洗浄のポイント】

- A かごの継ぎ目
- B 持ち手

● 洗浄の手順



ひとことアドバイス

金具が破損していないか、毎日確認しましょう。



8. 個人盆



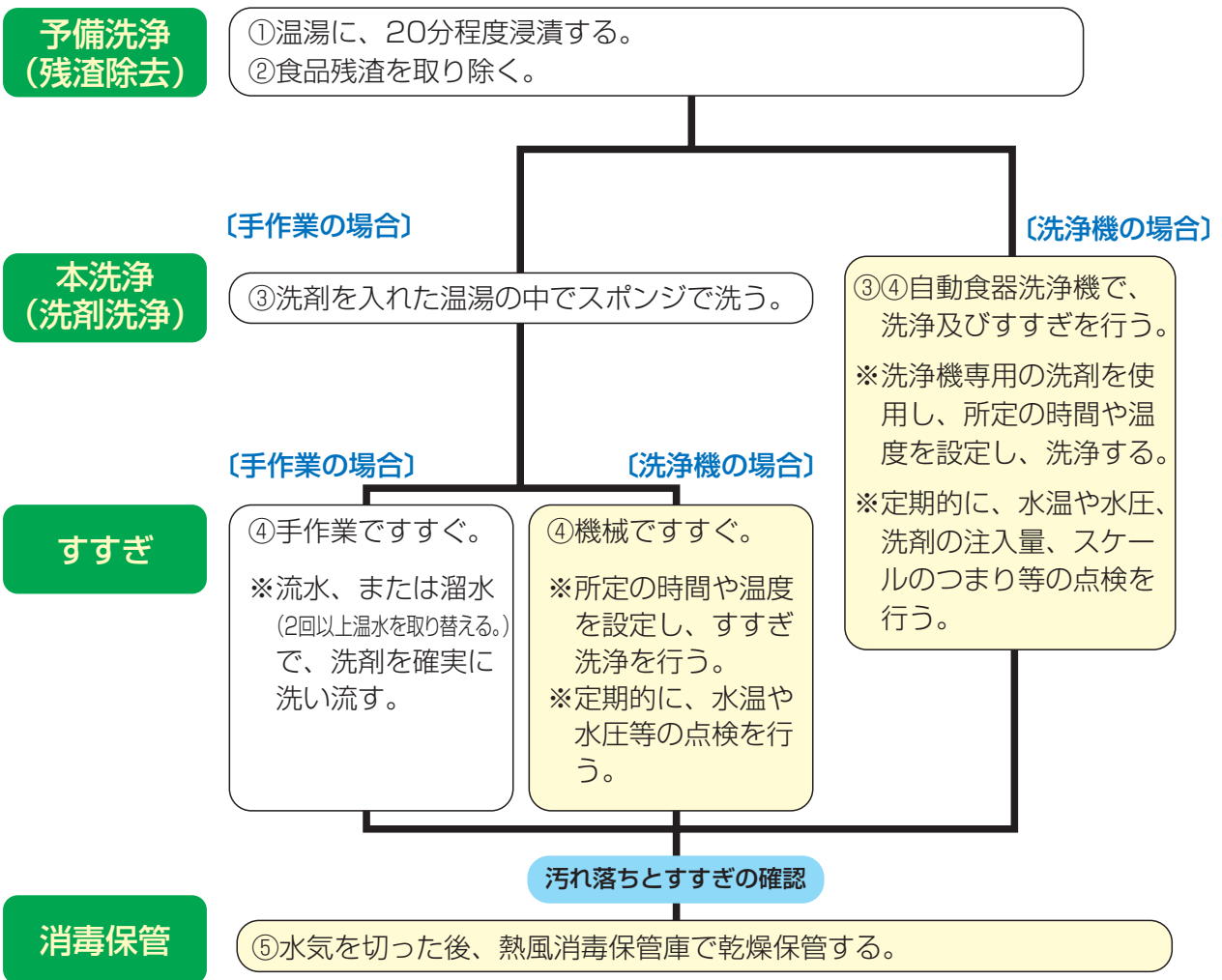
【準備するもの】

- ・ スポンジ
- ・ 中性洗剤などの洗剤
- ・ 洗浄機専用洗剤
(アルミ製品の場合は、アルミ専用洗剤が望ましい。)

【洗浄のポイント】

A くぼみ

● 洗浄の手順



ひとことアドバイス

熱風消毒保管庫に入れる際は、乾燥しやすいように、上に重ねず立ててかごに入れましょう。

9. 食器の材質に応じた漂白剤の使用

食器は、洗浄・消毒がきちんとなされていることが基本ですが、定期的（学期に1回程度）に漂白をすることで、より清潔に保つことができます。

食器用の漂白剤には、酸素系と塩素系があります。材質によっては、使用できないものや浸漬時間及び濃度が異なりますので、各メーカーの取扱い説明書をよく読んで使用しましょう。

食器の材質	漂 白 剤	
	酸 素 系	塩 素 系
強化磁器	○	○
メラミン	○	×
メラミン以外のプラスチック	○	○ (PEN食器については濃度注意)

※ステンレス及びアルマイトの食器は、漂白する必要はありません。

【注意事項】

- 汚れ（有機物）が残ったまま漂白剤を使用しても、漂白効果は低下しますので、必ず洗浄した後、漂白剤の溶液に漬け込みましょう。
- 塩素系漂白剤の方が、酸素系漂白剤より安価で、漂白力も強いのですが、食器の材質によって、使用できないものもありますので、必ず確認しましょう。
- 漂白作業中は、必ず換気をしましょう。
- 漂白剤の使用後は、すすいで、完全に漂白剤を洗い流し、水気を切って、熱風消毒保管庫で乾燥・消毒を行いましょう。