



調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I

第1章 洗浄・消毒に関する基本的な考え方	1
第2章 調理場で使用する洗浄剤・消毒剤について	5
1 洗浄・殺菌システムの決定要因	5
2 調理場で使用される洗浄剤・消毒剤	6
3 洗浄剤・消毒剤でよくある誤解	10
4 ノロウイルス対策としての消毒剤	12
第3章 食品、設備等の洗浄・消毒マニュアル	13
1 食品の洗浄・消毒	13
2 設備等の洗浄・消毒	20
3 調理器具、容器等の洗浄・消毒	36
4 調理衣、スポンジ等の洗浄・消毒	43
〈参考資料編〉	49
1 洗浄剤・消毒剤の特徴について	49
2 参考データ集	51
3 用語解説	55

「調理場における洗浄・消毒マニュアル」の内容

「調理場における洗浄・消毒マニュアル」は、以下のとおりPart I・IIにより構成されています。あわせて御活用ください。

Part I

- 食品の洗浄・消毒
- 設備等の洗浄・消毒
- 調理器具、容器等の洗浄・消毒
- 調理衣、スポンジ等の洗浄・消毒

Part II

- 施設の洗浄・消毒
- 食器の洗浄・消毒
- 手洗い、便所等の洗浄・消毒

■平成21年度作成予定

