

3. 調理器具、容器等の洗浄・消毒

「調理器具、容器等の洗浄・消毒」の基本的な考え方

〈前提条件〉

*食肉類、魚介類、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用の調理用器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用器具等は下処理用、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」を洗い落とす。
- ②すすぎ残しがないよう、十分な流水で洗剤をすすぐ。
- ③水気をとり、翌日までに乾燥させる。

〈消毒について〉

*消毒保管庫等で消毒し、保管する。

熱風保管庫	水気を軽く切ってから収納し、熱風をかける(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気をつけること)。

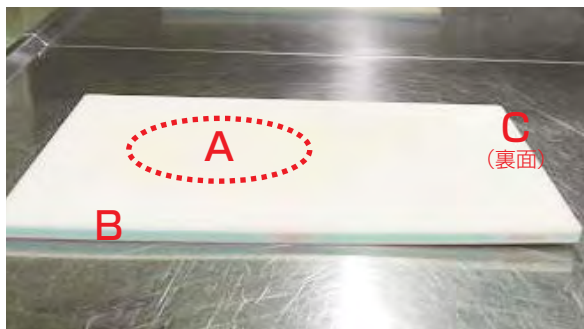
- ①消毒剤を使用する場合は、器具の材質や形状によって使い分ける。
- ②適切な濃度や使用量、使用方法等を守って消毒する。
- ③乾燥させてから、衛生的な戸棚等に保管する。

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)。

〈注意点〉

- *刃がある調理器具の取扱いには、けがをしないよう十分に注意すること。
- *洗浄剤、消毒剤によっては、器具、容器を劣化させることがあるため、洗浄剤、消毒剤の成分や、器具等の材質を確認すること。

まな板



※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(食肉、魚介、野菜、果物など)
- ③加熱調理後又は生食する食品用

作業開始前

保管庫から取り出し、十分乾燥していることを確認して作業を開始する。

※加熱調理後の食品、生食用食品に使用する場合で、まな板消毒保管庫がない場合は、次のいずれかの方法で消毒してから作業を開始する。

- ア シンクまたは専用容器に次亜塩素酸ナトリウム溶液を溜め、200ppmなら5分、100ppmなら10分間漬け置きする。
- イ アルコールを浸したペーパータオル等で拭き延ばす。

作業中(食品が替わるとき)

【検収、下処理、加熱調理前までに使うもの】

食品残渣を取り除く。

※汚れや食品残渣が落ちないときは、別のまな板に交換する。

【加熱調理に使うもの】

食品残渣を取り除く。

※同じ釜に入るものは同じまな板を使用し、同じ釜に入らないものは、まな板を交換する。

【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】

消毒された専用のまな板を使用する。

※作業中は、汚れが蓄積しないよう必要に応じてまな板を交換すること。

【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。
- ・ ペーパータオル

【洗浄のポイント】

- A 傷目
- B 側面
- C 裏面

作業終了後

- ①食品残渣を取り除く。
- ②シンクにはった温水に洗剤を入れ、スポンジで傷目にそって円をかくようにまんべんなく洗浄する。
※裏面、側面も洗浄すること。
- ③流水で十分すすぐ。
- ④ペーパータオルで水気を拭き取る。
- ⑤まな板消毒保管庫で保管する。



ひとことアドバイス

木製のまな板は傷がつきやすく、そこから微生物が入り二次汚染の原因となるため使用しないようにしましょう。

包丁



※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(食肉、魚介、野菜、果物など)
- ③加熱調理後又は生食する食品用

作業開始前

包丁消毒保管庫から取り出し、十分乾燥していることを確認して作業を開始する。

※包丁消毒保管庫がない場合は、アルコールをスプレーし、消毒してから作業を開始する。

作業中(食品が替わるとき)

【検収、下処理、加熱調理前までに使うもの】

食品残渣を取り除く。

※汚れや食品残渣が落ちないときは、別の包丁に交換する。

【加熱調理に使うもの】

食品残渣を取り除く。

※同じ釜に入るものは同じ包丁を使用し、同じ釜に入らないものは、包丁を交換する。

【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】

消毒された専用の包丁を使用する。

※作業中は、汚れが蓄積されないよう必要に応じて包丁を交換すること。

【準備するもの】

- ・ スポンジ
- ・ 中性洗剤などの洗剤
- ・ ペーパータオル
- ・ アルコール

【洗浄のポイント】

A 刃と柄の付け根



× 洗浄不足の包丁

一般生菌数
10⁴/100cm²

作業終了後

- ①食品残渣を取り除く。
- ②洗剤などを含ませたスポンジで、まんべんなく洗浄する。
※柄の部分、柄と刃のつなぎ目は、特に念入りに洗浄する。
- ③流水で十分すすぐ。
- ④ペーパータオルで水気を拭き取る。
- ⑤包丁消毒保管庫で保管する。



ひとことアドバイス

・用途別の区別のために、柄に粘着テープを張って用途を区別していることがありますが、粘着テープ部分に微生物や汚れが付着しますので、やめましょう。

・包丁の柄が木製の場合は微生物が入り、二次汚染の原因となるので、使用しないようにしましょう。

ざる、かご、ボウル、その他の容器

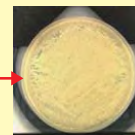


【準備するもの】

- ・ スポンジ
- ・ 中性洗剤などの洗剤
- ・ 次亜塩素酸ナトリウム

【洗浄のポイント】

- A 網目の部分
- B 縁の裏側



× 洗浄不足のざる

一般生菌数
>10⁷/100cm²

※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、卵など)
- ②非汚染作業用(食肉、魚介、野菜など)
- ③加熱調理後又は生食する食品用

作業開始前

【検収、下処理、加熱調理前までに使うもの】

そのまま作業を開始する。

※棚などに保管している場合で、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等で洗浄する。

【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】

※専用のもを使用すること。

消毒保管庫に保管している場合 → そのまま作業を開始する。
棚などに保管している場合 → 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム溶液に200ppmなら5分、100ppmなら10分間浸漬し、消毒した後よくすすいで使用する。

作業終了後

- ①食品残渣を取り除き、流水で流す。
- ②シンクに温水をはり、洗剤を入れて、スポンジでまんべんなくこすり洗う。
※網目の部分、縁の裏側の洗い残しがないよう、念入りに洗浄する。
- ③流水で十分すすぐ。
- ④水気を十分に切った後、作業区分ごとの熱風消毒保管庫で乾燥保管する。

《熱風消毒保管庫がない場合》

- ①～③上記と同様
- ④シンクまたは容器に次亜塩素酸ナトリウム溶液を溜め、200ppmなら5分、100ppmなら10分間浸漬して消毒する。
- ⑤流水で十分すすぐ。
- ⑥水気を十分に切った後、衛生的な場所で保管する。



ひとことアドバイス

- ・汚染レベルの低いものから洗浄するようにしましょう。
- ・汚染作業用は下処理室で、非汚染作業用は調理室または洗浄室で洗浄しましょう。
※調理室では食品がある間は洗浄開始できないため、洗浄室に持ち込みましょう。また、洗浄機で洗うことができるものは、洗浄機で洗いましょう。
- ・消毒保管庫に入れっぱなしのプラスチックのざる等は、水を通して消毒保管庫に入れることによって変形するのを防ぐことができます。

泡たて器、スパテラ、ひしゃく等



【準備するもの】

- ・ スポンジ
- ・ 中性洗剤などの洗剤

【洗浄のポイント】

- A 泡たて器
ひしゃくの柄の付け根の部分
- B スパテラの柄の部分

作業開始前

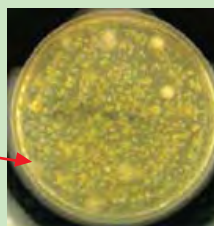
- 消毒保管庫に保管している場合 → そのまま作業を開始する。
- 棚などに保管している場合 → 必要に応じて、アルコールをスプレーしペーパータオルで拭き延ばしたり、次亜塩素酸ナトリウム溶液に5～10分浸漬したりして、消毒する。

作業終了後

- ①食品残渣を取り除く。
- ②洗剤などを含ませたスポンジで、まんべんなく洗浄する。
※泡たて器、ひしゃくの柄の付け根部分、スパテラの柄の部分を念入りに洗浄する。
- ③流水で十分すすぐ。
- ④十分水気を切った後、熱風消毒保管庫で保管する。



洗浄不足の泡たて器



一般生菌数
 $10^5/100\text{cm}^2$



ひとことアドバイス

木製のスパテラは、摩耗により木片が発生しやすく、異物混入の危険が高くなったり、傷がつきやすく、そこから微生物が入り二次汚染の原因となったりするため、使用しないようにしましょう。

中心温度計



【準備するもの】

- ・ペーパータオル
- ・アルコール
- ・中性洗剤などの洗剤

【洗浄のポイント】

- A 温度センサー部分
- B 本体全体

作業開始前

アルコールを含ませたペーパータオルでセンサー部分を拭き延ばしながら消毒する。

作業中(食品が替わるとき)

- ①センサー部分を流水で洗う。
- ②ペーパータオルで水気を拭き取る。
- ③アルコールを含ませたペーパータオルで拭き延ばしながら消毒する。

作業終了後

- ①流水で食品残渣を取り除く。
 - ②洗剤などを含ませたスポンジで、温度センサー部分を洗浄する。
 - ③流水で十分すすぐ。
 - ④ペーパータオルで水気を拭き取る。
 - ⑤アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばしながら消毒する。
- ※本体も忘れずに消毒する。



作業中に雑に置くなどによる
二次汚染を防ぐための工夫例
ペットボトルをカットした温度計入れ



ひとことアドバイス

中心温度計には、誤差が生じるため、定期的に正確であるかを測定しましょう。

【温度チェック方法】
低温については氷水、高温については沸騰したお湯で温度を計り、正確であることを確認しましょう。

台秤



【準備するもの】

- ・ペーパータオル
- ・アルコール
- ・布きん（不織布）
※調理中は使用しない。
- ・中性洗剤などの洗剤

【洗浄のポイント】

A 台部

作業開始前

【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。

【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】

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ながら消毒する。

作業終了後

- ①衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で台秤全体をまんべんなく水拭きする。
※汚れがある場合は、洗剤などを浸した布きん（不織布が望ましい。）で拭き上げたのち、水で固く絞った布きんで水拭きする。
- ②ペーパータオルで水分を拭き取る。

保冷剤



【準備するもの】

- ・中性洗剤などの洗剤
- ・スポンジ
- ・次亜塩素酸ナトリウム

【洗浄のポイント】

A くぼみの部分

使用后

- ①シンクに温水をはり、洗剤を入れ、スポンジでこすり洗う。
※くぼみの部分も念入りに洗浄する。
- ②流水ですすぐ。
- ③次亜塩素酸ナトリウム溶液に200ppm5分あるいは100ppm10分間浸漬する。
- ④流水ですすぐ。
- ⑤水気を切った後、専用冷凍庫に入れる。