



第2章 施設の洗浄・消毒マニュアル

1. 「施設の洗浄・消毒」の基本的な考え方

清掃の行き届いた調理場は、新しい、古いにかかわらず、一目して調理場全体が明るく見えます。

〈前提条件〉

- * ウェット方式の調理場は、必ずドライ運用をすること。
- * 洗浄に使用する用具（モップ・ブラシ等）は、汚染・非汚染作業区域ごとにそれぞれ専用のものを備えること。

〈洗浄について〉

- * 食品が調理場内から搬出された後に、洗浄を始めること。
- * 施設の洗浄に使用する洗浄剤は、使用する用途や使用する部分の材質に応じて「中性洗剤」、「アルカリ洗浄剤」、「洗浄除菌剤」等を使い分ける(Part I (P8) 参照)。
- * 固定式の調理台やシンク、調理機器などの下は、洗浄が不十分になりやすいので注意する。

〈消毒について〉

- * 床の消毒は、月1～2回程度の頻度で行う必要があるが、肉、魚、卵など、汚染度が高い食品が落ちたとき、細菌検査によって大腸菌が検出されたとき、又は見た目に汚れていると思われる際には、十分な洗浄後に消毒が必要である。
- * 床の消毒は、広範囲の場合は、次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用するが、部分的な消毒の際は、アルコール消毒も有効である。
- * 床の熱湯消毒は、消毒に必要な温度が保てないため効果がない。
- * 腰壁にも肉や魚の汁、卵液が飛び散ることがあるが、靴や台車等を通して、汚染が調理場全体に広がることはないため、洗浄のみでよい。
- * 床、腰壁、換気扇等は、ある程度の汚染があるとみなして、調理作業中に手が触れたら、手洗い、消毒をする。

【洗浄パターン】

《水拭きによる洗浄》

- ①ゴミを取り除く。
- ②モップで水拭きする。
- ③乾いたモップで乾拭きする。

《水を流す洗浄》

- ①ゴミを取り除く。
 - ②床に洗剤をまき、ブラシでこすり洗う。
 - ③流水で洗い流す。
 - ④水切りワイパーで水を切る。
- ※換気をよくして乾燥させる。

〈注意点〉

- * 「アルカリ洗浄剤」、「次亜塩素酸ナトリウム溶液」を使用する際は、手指等を保護するためにゴム手袋を使用すること。
- * モップ・ブラシ等は、作業後に洗浄・消毒して乾燥させ、常に清潔な状態にしておくこと。

【モップの洗浄・消毒方法】

- ①ゴム手袋を装着する。
- ②専用のバケツに湯と洗剤を加えて漬け置き液を作る。
- ③使用済みのモップを②に漬け込む。
- ④手で揉み洗いする。
- ⑤流水ですすぐ。
- ⑥次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分間漬け込む。
- ⑦流水ですすぐ。
- ⑧風通しが良い保管場所で、乾燥しやすいように吊り下げて保管する。

2. 手洗い場

「手洗い場の洗浄・消毒」の基本的な考え方

〈前提条件〉

* 手洗いのシンクも、汚染されていることがある。

〈洗浄について〉

* 中性洗剤などを用いて洗浄する。手洗いに使用している石けん液を用いても良い。

〈消毒について〉

* 特に手が頻繁に触れるところについては、アルコールを浸したペーパータオル等で拭き上げる。

〈注意点〉

* 手洗いシンクは、目には見えなくとも汚染されていることがある。

以下の写真は①のような手洗いシンクで手を洗った際に、シンクやその周辺が汚れることを示す例である。発光塗料を含むローションを、石けん液に見立てて手を洗い(②)、流水ですすいだ後に、ブラックライトを照射した状態が④の写真である。



①手を洗う前はもちろんきれいなシンク。



②しっかり手を洗います。



③手を洗ったあとのシンクは見た目は特に汚れていませんが…



④ブラックライトをあててみると、汚れがシンクの中や外に飛び散っています!



【準備するもの】

- ・ スポンジ
- ・ 中性洗剤などの洗剤
- ・ 布きん（不織布が望ましい。）

【洗浄のポイント】

- A 手洗いシンク内部、周辺まで汚れが飛散しているのて細部まで洗浄する。
- B 水道接続部などに黒ずんだ汚れがある場合はクレンザーなどを付け、ブラシ等でこすり洗う。

調理終了後

【手洗いシンク・給水栓】

- 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 布きんで水気を拭き取る。

【爪ブラシ】

- ① 洗剤を用いて揉み洗いのする。
- ② 流水ですすぐ。
- ③ 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分程度浸漬し、流水ですすぐ。
- ④ ホルダーなどに掛けて乾燥しやすい状態で保管する。

【爪ブラシの管理の注意点】

- ※ 個人用のものを用意し、共用しないこと。
- ※ 乾燥しやすいように管理すること（例：右写真）。



ひとことアドバイス

爪ブラシは、1人あたり複数個用意し、当日一度使用したものは洗浄・消毒してから使用することが、より望ましい。

3. 床



【準備するもの】

- ・ほうき
- ・ちりとり
- ・モップ
- ・ブラシ
- ・水切りワイパー
- ・中性洗剤などの洗剤
(週1回)
- ・アルカリ洗浄剤
(特に汚れた場合)

「汚染作業区域用」、
「非汚染作業区域用」
をそれぞれ用意する。

【洗浄のポイント】

- A 固定式の調理台、シンク、調理機器などの下、手が届きにくい場所
- B 壁との境界面

調理作業終了後

【ドライ方式の場合】

洗浄の頻度	洗浄方法
毎日	①床のゴミを取り除く。 ②モップ等で水拭きした後、乾いたモップで乾拭きする。
週1回程度 又は 特に床が汚れたとき (ア)(イ)いずれかの方法で行う。	(ア) ①床のゴミを取り除く。 ②モップに洗剤を含ませ、軽くしぼり床面を拭き上げる。 ③水を含ませ、軽くしぼったモップで洗剤を拭き取る。 ④乾いたモップで乾拭きする。
	(イ) ①床のゴミを取り除く。 ②床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。 ③流水で洗い流す。 ④水切りワイパーで十分に水を切る。 ⑤乾いたモップで乾拭きする。 ⑥換気をよくして、すみやかに乾燥させる。

【ウェット方式（ドライ運用）の場合】

洗浄の頻度	洗浄方法
毎日	①床のゴミを取り除く。 ②モップ等で水拭きした後、乾いたモップで乾拭きする。 ※肉のドリップなどで床が汚れた場合、タイルの目地などに汚れが溜まった場合は、下記の方法で洗浄する。 ①床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。 ②流水で洗い流す。 ③水切りワイパーで水を切る。タイルの目地など、水切りが十分にできない場合は、乾いたモップで拭き上げる。
週1回程度 又は 特に床が汚れたとき	①床のゴミを取り除く。 ②床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。 ③流水で洗い流す。 ④水切りワイパーで十分に水を切る。 ⑤換気をよくして、すみやかに乾燥させる。 ※タイルの目地など、水切りが十分にできない場合は、乾いたモップで拭き上げる。

【タイル床の洗浄】

タイルなど目地がある床の場合、溝に食品残渣が入り込み、汚れが溜まりやすいので、目地に沿ってブラシを使って洗浄する。



【洗浄がおろそかになりやすい場所】

固定式の調理台、シンク、調理機器等の下は、洗浄がおろそかになりやすい場所です。汚れが溜まると、ゴキブリなどの衛生害虫や、ねずみのすみかとなる可能性があります。広い面の床と同様に洗浄し、汚れを溜めないようにしましょう。

【洗浄方法】

<毎日>

- ①柄が長いほうきなどでゴミを取り除く。
- ②モップ等で水拭きする。

<週1回程度>

- ①柄が長いほうきなどでゴミを取り除く。
- ②洗剤を含ませて軽くしぼったモップで、床面を拭く。
特に汚れが目立つ部分は洗剤を付けたブラシでこすり洗う。
- ③水を含ませて軽くしぼったモップで洗剤を拭き取る。
- ④十分に乾燥させる。



【ドライ運用の必要性】

床が常に濡れている状態では、細菌やカビが発生します。

下の表のとおり、床面から50cmの高さから静かに水を落下させたとき、20cmの高さでは、多数の細菌が跳ね返ってきます。40cmの高さでは、まれに検出されます。60cmの高さでは検出されません。しかし、1mの高さからの激しい落水では60cmの高さまで細菌汚染が見られます。このことから、ドライ運用の必要性がわかります。

跳ね水による細菌汚染

床面からの 高さ(cm)	1平板当りの細菌数			
	1回目	2回目	3回目	4回目
20	25	33	150	105
30	10	1	55	10
40	1	3	0	130
50	0	0	2	50
60	0	0	0	6

1、2、3回目は床面より50cmの高さからホースで静かに水を落下、4回目は1mの高さから激しく水を落下。

財団法人東京顕微鏡院 伊藤武



ひとことアドバイス

ドライ方式でも、床が汚れたら洗剤で洗浄する必要があります。しかし、洗浄によって湿度が上がらないよう、できるだけ床を汚さずに使用することが大切です。

【汚染作業区域の床で汚れやすい場所】

球根皮剥機周辺



洗米機周辺



シンク周辺



汚染作業区域における主な汚染は、野菜由来の土汚れ、食品、土壌菌などです。また、肉、魚、卵など汚染度が高い食品を取り扱うことにより汚染されることもあります。いずれも、中性洗剤で十分に洗浄します。特に汚れが目立つ部分はアルカリ洗浄剤をつけたブラシでこすり洗いしましょう。

【非汚染作業区域の床で汚れやすい場所】

野菜切裁機周辺



揚げ物機、焼き物機周辺



回転釜周辺



揚げ物機、焼き物機、回転釜周辺の汚れは、油汚れや様々な食品による複合的な汚れで、いわば「ガンコ」な汚れです。中性洗剤、アルカリ洗浄剤など、汚れの度合いに応じた洗浄剤を使用して洗浄します。特に汚れが目立つ部分はアルカリ洗浄剤をつけたブラシでこすり洗いしましょう。



ひとことアドバイス

ドライ方式の調理場やウェット方式の調理場であっても、ドライで使用していれば、床の汚染度は低くなります。しかし、調理場によって、構造や使い方が異なるため、細菌検査を行ってデータを取り、調理場に合った頻度、方法で洗浄することが大切です。

<床の微生物数の目安> 一般生菌数： $1.0 \times 10^5 / \text{cm}^2$ 以下、大腸菌：陰性

※微生物数の目安を超えた場合は、徹底した床の洗浄を行い、大腸菌が検出された場合は消毒も行います(P39参照)。

※オゾン水による消毒を行っている調理場は、オゾン濃度が適正量に保たれているか定期的にメンテナンスを行うこと。また、空気中にオゾンガスを発生させる場合は、人体に害を及ぼす可能性が高いため、人がいないことを確認して行うこと。



【発泡洗浄】

シンクの下の壁面や配管のカビ汚れ（写真①）は、清掃が難しく、汚れも取りずらいので、発泡洗浄剤を使用すると効果的である。



写真①



写真②



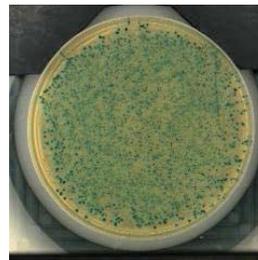
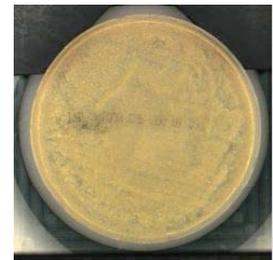
写真③

発泡洗浄後にブラシで軽くこすり、再び発泡洗浄することで（写真②）、元の材質面が現れた（写真③）。

【調理場の床は黒ずんでいませんか？】



カビによって黒ずんだ床

大腸菌群 $> 10^7/\text{cm}^2$ 生菌数 $> 10^7/\text{cm}^2$

【床に粉が吹いていませんか？】



次亜塩素酸ナトリウムによる過剰な消毒で粉が吹いた床



石けん成分が残留して白くこびりついた床



ひとことアドバイス

- ・床の黒ずみはカビが原因ですが、細菌が存在していることもありますので、毎日の洗浄により、床を常に清潔に保つ必要があります。
- ・コンクリート製の床を、次亜塩素酸ナトリウム溶液で過剰に消毒すると、床を傷つけて細菌やカビ発生の原因となるので注意が必要です。

【床の消毒について】

床の消毒は、ドライ使用・ドライ運用を行ってれば、月1～2回の頻度でよい。

ただし、肉、魚、卵などの汚染度が高い食品が床に落ちたとき、拭取り検査で大腸菌が検出されたとき、又は明らかに汚れていると思われる際には、消毒が必要である。

消毒は、「次亜塩素酸ナトリウム溶液」か「アルコール」を使うが、状況によって両者を使い分ける。いずれの消毒剤も、床を洗浄して乾いた状態で使用する。

※床の材質によって次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用できない場合は、洗浄剤メーカーに相談し、洗浄除菌剤などを使用すること。

	床全体の消毒	肉、魚、卵などが床の一部に落ちたときの消毒
次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200ppm)	①床を洗浄し、乾かす。 ②次亜塩素酸ナトリウム溶液を床が十分に濡れる量をまく。 ③5～10分後に流水ですすぐ。又は、水を含ませたモップで拭き上げる。 ※塩素ガスが発生するので、換気をよくして行う。	①床に落ちた肉、魚、卵などを取り除く。 ②ペーパータオル、布、モップなどで水拭きする。 ③汚染した箇所を、次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸したペーパータオルなどで覆う。 ④5～10分後に水を含ませたモップで拭き上げる。
アルコール	※広範囲にまくと、引火する恐れがある。	①②は次亜塩素酸ナトリウム溶液と同様。 ③汚染した箇所が浸る量のアルコールをまく。又はペーパータオルの上からスプレーする。 

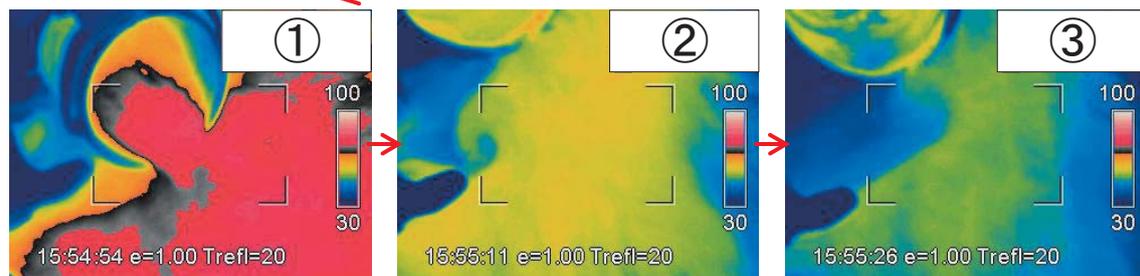
熱湯消毒について

熱湯を床にまいても、すぐに温度が下がって殺菌効果は期待できない。

逆に、熱湯をまくことで調理場が高温・多湿となるため、微生物の増殖やカビ発生の原因をつくることになる。



熱湯(80度)を床にまいても…



①熱湯を床にまいた直後 (80°C)

②14秒後 (40～60°C)

③32秒後 (20～30°C)



4. 腰壁



【準備するもの】

- ・中性洗剤などの洗剤
- ・布きん
- ・バケツ

【洗浄のポイント】

A 目地や継ぎ目

注意

- ・全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行う。

調理作業終了後

洗浄の頻度	洗浄方法
毎日	①付着しているゴミや食品残渣を拭き取る。
週1回程度 又は 特に汚れたとき	①洗剤を含ませて軽くしぼった布きんで、壁面を拭く。 ②水を含ませてしぼった布きんで洗剤を拭き取る。



ひとことアドバイス

腰壁も基本的には消毒する必要はありません。

5. 扉



【準備するもの】

- ・ 中性洗剤などの洗剤
- ・ 布きん
- ・ バケツ

【洗浄のポイント】

- A 取っ手・ドアノブ
- B レールの溝

調理開始前

【汚染作業区域】

そのまま作業を開始する。

【非汚染作業区域】

手指で開閉する扉の取っ手部分を、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。
扉全体を消毒する必要はない。

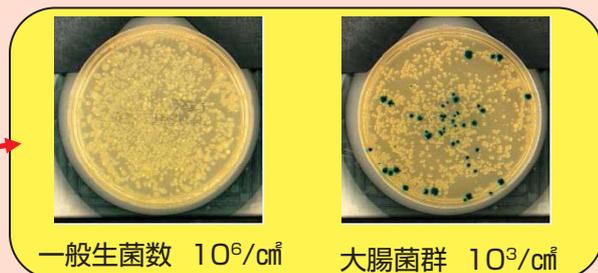
調理作業終了後

洗浄の頻度	洗浄方法
毎日	①取っ手やドアノブを水拭きする。
週1回程度 又は 特に汚れたとき	①洗剤を含ませて軽くしぼった布きんで、扉全体をまんべんなく拭く。 ②水を含ませてしぼった布きんで洗剤を拭き取る。



ひとことアドバイス

レールの溝には汚れが溜まりやすいので、細いブラシや棒にペーパーを巻きつけたものなどで清掃しましょう。



一般生菌数 $10^6/\text{cm}^2$

大腸菌群 $10^3/\text{cm}^2$