



## Part I (P30) の修正箇所

### 回転釜



#### 【準備するもの】

- ・ヘラ、ナイロンたわし、スポンジ
- ・中性洗剤などの洗剤
- ・ホース（洗浄時のみ蛇口に接続する。）
- ・アルコール
- ・ペーパータオル

#### 【洗浄のポイント】

- A 水抜き栓
- B エプロン部分



✕ 洗浄不足の水抜き栓部



一般生菌数  
 $1.6 \times 10^5 / 100\text{cm}^2$

### 調理開始前

#### 【加熱調理用に使うもの】

そのまま使用する。

#### 【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】

次のいずれかの方法で消毒する。

- ア 釜の内側、ハンドルをアルコールを浸した不織布で拭き延ばす。
- イ 湯を沸かして数分間蒸した状態にし、放冷又は水冷する。

### 作業終了後

- ①元栓を閉める。
- ②温水を張り、釜の汚れをヘラ、ナイロンたわしなどでこそげ落とす。
- ③温水を捨てる（ごみ受けを活用する）。
- ④洗剤を含ませたナイロンたわし、スポンジで、釜の内側、水抜き栓、蓋などをまんべんなく洗浄する。
- ⑤流水ですすぐ。
- ⑥水を切り、乾燥させる。



#### 一つの釜を繰り返し調理に使用する場合

基本的には水洗いしますが、洗剤を使用する場合は食品を遠ざけたり、洗剤が飛ばないように洗い方に気をつけたりするなど、洗剤が食品に付着しないようにしましょう。また、洗浄後の釜を加熱調理に使用する場合は釜の消毒は必要ありません。

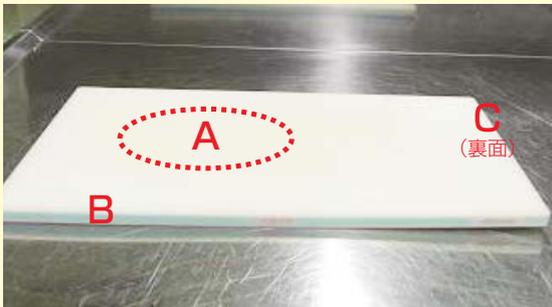
#### 追加

#### 【注意】

機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用機器の取扱い説明書を守って洗浄しましょう。

## Part I (P37) の修正箇所

## 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)

削除

**【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。

同じ献立に  
修正。



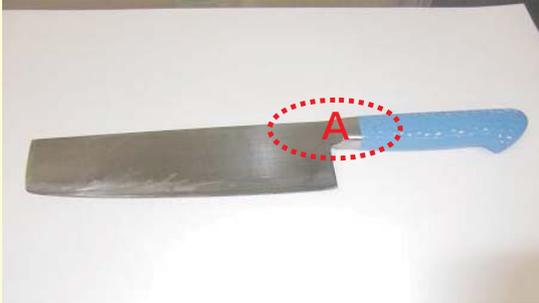
## ひとことアドバイス

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。



## Part I (P38) の修正箇所

### 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

#### 【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  
10<sup>4</sup>/100cm<sup>2</sup>

#### 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)

削除

##### 【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。

同じ献立に  
修正。

#### 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。