

3 設備、器具等の衛生管理

◆ 管理規定の遵守事項 ◆

管理運営基準

3 設備、器具等の衛生管理

- (1) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。
- (2) 手洗設備は、消毒剤を常に使用することができるようにしておく等手指の洗浄が適切にできる状態にしておくこと。
- (3) 器具は、それぞれの使用区分に従って使用すること。
- (4) 器具および分解した器具の部品は、洗浄および消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。
- (5) 器具は、故障または破損がある場合は、速やかに修理し、常に適正に使用することができるよう整備しておくこと。
- (6) 器具および分解した器具の部品の洗浄または消毒に洗浄剤または消毒剤を使用する場合は、適正な洗浄剤または消毒剤を適正な濃度および方法で使用する。
- (7) 食品等を入れる器具および容器包装として、食品等を汚染および損傷から保護することができるものを使用すること、ならびに当該器具および容器包装が再使用が可能なものである場合は、洗浄および消毒が容易なものを使用すること。
- (8) 温度計、圧力計その他の計器および滅菌、殺菌、除菌または浄水に用いる装置は、定期的に点検すること、ならびにその結果の記録に努めること。
- (9) ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させ保管すること、およびこれらのうち食品等に直接接触するものについては、汚染の都度消毒を十分に行うこと。
- (10) 洗浄剤、殺虫剤、消毒剤等は、必要に応じて容器に内容物の名称を表示する等その取扱いに十分注意し、食品等への混入を防止すること。
- (11) 清掃用具は、必要に応じて洗浄し、乾燥させ、衛生上支障がない専用の場所に保管すること。

◆ 管理規定の作成 ◆

〔付録-6 ページ参照〕

定めるべき事項	関係する書類
<ul style="list-style-type: none"> ○ 設備、器具等の洗浄・殺菌の手順 <ul style="list-style-type: none"> ・対象: 洗浄設備、作業台、包装機、包丁など ・頻度、作業内容、担当者、洗剤等、結果記録 ○ 器具等の使用区分、保管場所 ○ 機器、設備等の整備・点検方法と結果記録 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 設備、器具等の洗浄・殺菌手順書 <input type="checkbox"/> 設備、器具等の洗浄・殺菌実施記録 <input type="checkbox"/> 機器、設備等の整備・点検記録

◆ 洗浄・殺菌の手順 ◆

〔機械等の作業例〕

- ① 機械本体・部品を分解する。分解した部品は床にじか置きしないようにする。
- ② 飲用適の微温水（約 40℃）で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 飲用適の微温水（約 40℃）でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ 部品は 80℃で5分間以上（同等効果）の殺菌を行う。
- ⑥ よく乾燥させる。
- ⑦ 機械本体・部品を組み立てる。
- ⑧ 作業開始前に 70%アルコール噴霧（同等効果）の殺菌を行う。

〔器具等の作業例〕

- ① 飲用適の微温水（約 40℃）で3回水洗いする。
- ② スポンジタワシに中性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 飲用適の微温水（約 40℃）でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 80℃で5分間以上（同等効果）の殺菌を行う。
- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 清潔な保管庫にて保管する。

◆ 器具等の殺菌方法 ◆

	特徴／方法／注意事項
加熱殺菌	<ul style="list-style-type: none"> ・流水で十分に洗浄後に 80℃で 5 分間(95℃で 5 秒)以上加熱します。 ・熱湯をかけるだけでは直ぐに冷めてしまうため、器具の温度が上がらず、十分な効果が得られないので注意が必要です。 ・ふきん、スポンジ等は、煮沸消毒が効果的です。
薬剤殺菌	<ul style="list-style-type: none"> ・次亜塩素酸ナトリウム溶液 100ppm に 10 分(200ppm に 5 分)以上浸漬します。 ・使用前に消毒用アルコール 75～80%を噴霧します。 ・一般的なアルコールはノロウイルスに対して効果がないので、過信しないよう注意します。
紫外線殺菌	<ul style="list-style-type: none"> ・包丁・まな板殺菌庫などの殺菌灯は点灯していても効果が弱くなるので、2,000 時間を目途に交換します。 ・光(紫外線)があたらない陰は殺菌されないので注意が必要です。

◆ 衛生管理のポイント ◆

- 食品を製造する機械・器具は食品への二次汚染を防止するために洗浄し、部品や破損した破片などが混入しないように管理します。
- 対象とする機械、設備等の使用の頻度や汚れ具合などを考慮して、常に清潔に保つため、各作業室の実態に応じた実施頻度を定め、計画的に実施します。
- 直接食品が接する機器は、分解洗浄できるタイプを選定し、少なくとも 1 日 1 回はパーツに分解して、中まで洗浄・消毒します。パーツは閉鎖できる保管庫に保管します。
- 冷蔵庫内が食品残渣やドリップで汚れた時は、速やかに拭き取り、洗浄剤を用いて掃除します。取っ手も汚れを拭き取り、アルコール消毒を実施します。

◆ 器具等の用途別管理 ◆

包丁、まな板などの器具、バット、ザルなどの容器等は用途別、食品別にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないように使用します。

複数の従事者が働く施設では、色分けや用途名の記載など用途が一目で判るように管理します。

用途別管理の例	
下処理用	魚介類用、食肉類用、野菜類用 など
調理用	加熱調理済食品用、生食野菜用、生食魚介類用 など

◆ 機器等の整備・点検 ◆

対象とする機器等の構造、特性、使用頻度や製造リスクを考慮して、機器等を常に正常に保つため、各施設の実態に応じた保守点検の頻度を定め計画的に実施します。

なお、同一の機器であっても、その目的に応じた頻度で点検する必要があります。

整備・点検の例	
日常点検	作業前・終了後に異物の付着、部品の破損・欠落、ネジの緩み等を点検
定期点検	温度計の校正、消耗部品等の補充、交換の必要性、分解困難箇所の点検
専門点検	機器メーカーによる点検、トラブル発生時の点検など