

調理従事者の手洗い・厨房機器等の洗浄殺菌マニュアル

2023.8.1 更新

1. 調理従事者の手洗い

大量調理施設衛生管理マニュアル（最終改正：平成 29 年 6 月 16 日付け生食発 0616 第 1 号）別添 2 標準作業書（手洗いマニュアル）に準じて実施する。

2. 厨房機器等の洗浄・殺菌

調理機器、調理台、まな板・包丁・へら、ふきん・タオル等については、大量調理施設衛生管理マニュアル（最終改正：平成 29 年 6 月 16 日付け生食発 0616 第 1 号）別添 2 標準作業書（器具等の洗浄・殺菌マニュアル）に準じて実施する。

3. 食器の機械洗浄・保管

- ① 洗浄槽内は、前洗い 65℃、洗浄 65℃、仕上げ（リンス）80℃とする。
- ② 洗浄機のコンベアーの洗浄速度を正確に保持する。
- ③ 洗浄後の食器は、食器消毒保管庫で 80℃に到達後 30～60 分間乾燥・殺菌し、保管する。

4. なべ・ボール・ざる等の機械洗浄

- ① なべ・ボール・ざるは、飲用適の水（40℃の微温湯が望ましい）で大きな汚れを落としてから、食缶洗浄機に入れる。
- ② 食缶洗浄機内は、前洗い 60℃、仕上げ 80℃とする。
- ③ 専用の保管庫で、80℃に到達後 30～60 分間乾燥殺菌し、保管する。

5. 配膳車の洗浄

配膳車は、院内の汚染区域を通過する可能性があることから、下膳直後に洗浄・消毒を行う。次亜塩素酸ナトリウム溶液で清拭消毒を行い、水拭きする。乾燥した後にアルコールを噴霧する。

* 詳細は 別添 12 配膳・下膳マニュアル参照

6. 床の清掃

床・排水溝からは感染しない事から、これらの無菌化は行わなくてよいが、厨房内の床は水ぬれの状態になっている事が多く不衛生になりやすいため、清掃を行い、常に乾燥を心がける。

床の清掃は、中性洗剤で汚れを落とした後、次亜塩素酸ナトリウム溶液で殺菌消毒し、水を流してから乾燥させる。

また、床に落ちた食材は、使用を禁止する。床に落ちた調理器具などを拾った後は、その器具を洗浄消毒し、さらに手洗いも行う。