

(別表4) 機械・器具の洗浄・消毒

機械・器具名	洗浄方法	消毒方法	
検収・下処理・前処理室	作業台	洗剤で洗いよくすすぐ。 水切りワイパーで水切りした後、拭き取る。	
	移動台	使用后、器具洗浄室1で洗剤で洗いよくすすぐ。 水切りワイパーで水切りした後、拭き取る。 肉魚・卵用は最後に洗う。	
	スタッキングカート	使用后、洗剤で洗いよくすすぐ。 肉魚・卵用は最後に洗う。	
	移動シンク	使用后、器具洗浄室1で洗剤で洗いよくすすぐ。 排水口のあたりに水がたまらないように注意する。 魚解凍用は最後に洗う。	
	野菜下処理シンク	使用后、洗剤で洗いよくすすぐ。 排水口のゴミ受けに残渣が残らないように注意する。 排水口のあたりに水がたまらないように注意する。 ローラーも洗剤で洗いよくすすぐ。	
	洗浄用シンク	器具洗浄後、洗剤で洗いよくすすぐ。排水口のゴミ受けに残渣が残らないように注意する。 排水口のあたりに水がたまらないように注意する。	
	肉魚用シンク	使用后、洗剤で洗いよくすすぐ。	
	ピーラー	使用后、洗剤で洗いよくすすぐ。	
	野菜用折り畳みボックス	器具洗浄室1で洗剤で洗いよくすすぐ。水気をよく切り、乾燥させる。	
	ザル(青・クリーム)	器具洗浄室1で洗剤で洗いよくすすぐ。	消毒保管庫で消毒する。
肉魚用パン箱	肉魚下処理室の洗浄シンクで洗剤で洗いよくすすぐ。	消毒保管庫で消毒する。	
卵用パン箱	卵下処理室の洗浄シンクで洗剤で洗いよく	消毒保管庫で消毒する。	

検収・下処理・前処理室		すすぐ。	
	卵用バケツ	肉魚卵下処理室の洗浄シンクで洗剤で洗いきれすすぐ。	肉魚卵処理室の消毒保管庫で消毒する。
	卵用泡立て器	肉魚卵下処理室の洗浄シンクで洗剤で洗いきれすすぐ。	肉魚卵処理室の消毒保管庫で消毒する。
	まな板・包丁	野菜用は器具洗浄室1で、肉魚・調味料用はそれぞれの部屋の洗浄シンクで洗剤で洗いきれすすぐ。	それぞれの消毒保管庫で消毒する。 まな板は週1回に塩素消毒し、水ですすぎ消毒保管庫に入れる。
	ホース	使用後、洗剤で洗って洗いきれ、中に水がたまらないように保管する。 部屋ごとの専用のホースを使用する。使用する際に取り付け、使用後は取り外し、つけたままにしない。	週1回、塩素消毒(200ppmの塩素溶液に5分間つける)し、水ですすぎ。
	水切りワイパー	使用後、洗剤で洗って洗いきれ、清掃用具入れで保管する。	
	たわし・スポンジ	使用後、洗剤で洗って洗いきれ、水気をよくしぼる。 使用時は洗剤と一緒にかごに入れて運び、床に直接置かない。 部屋ごとに専用のたわしを使う。	かごに入れて、器具洗浄室1の乾燥庫に入れる。 週1回、塩素消毒する。
	爪ブラシ	使用後よく水を切り、所定の位置にかけて使用する。 非汚染・汚染区域で区別する。	使用後は、塩素消毒(200ppmの塩素溶液に5分間つける)し、水ですすぎ水気をよく切る。
	エプロン	使用後、作業区域別に洗濯室で洗う。	前室の保管庫で乾燥させる。
	くつ	使用後、洗濯室で洗う。	前室の保管庫で乾燥させる。
炊飯・	作業台	洗剤で洗いきれすすぐ。 水切りワイパーで水切りした後、拭き取る。	当日、アルコール消毒する。
	移動台	使用後、器具カート洗浄室2で洗剤で洗いきれすすぐ。 水切りワイパーで水切りした後、拭き取る。	当日、アルコール消毒する。
	移動シンク	使用後、洗剤で洗いきれすすぐ。 排水口のあたりに水がたまらないように注意する。	当日、アルコール消毒する。

揚げ 焼き 物 ・ 調 理 ・ 和 え 物 ・ ア レ ル ギ ー ・ 特 別 調 理 室	スライサー	使用後、部品を取り外し、洗剤で洗いよくす すぐ。 部品の紛失がないかよく調べ、スライサーご とのトレイに入れて管理する。	部品は消毒保管庫で消毒し、当 日組み立てる。
	ミキサー フードプロ セッサ	使用後、部品を取り外し、洗剤で洗いよくす すぐ。とくに羽根の付け根部分に注意する。	部品は消毒保管庫で消毒し、当 日組み立てる。
	回転釜	使用後、洗剤で洗いよくすすぐ。蓋も丁寧に 洗う。 ハンドルの注油口に注油する。	当日、作業前に異物・汚れが無 いことを確認してから使用す る。エプロン・ハンドル部分は アルコール消毒をする。
	ガス釜	使用後、洗剤で洗いよくすすぐ。蓋も丁寧に 洗う。(ガスコック部分、バーナーに水をかけ ない。)	当日、作業前に異物・汚れが無 いことを確認してから使用す る。
	揚げ物機	使用後、油を抜き、取り扱い説明書に従って 洗浄する。(電気部品の部分に水をかけない ように注意する。)	
	スチームコ ンベクショ ンオーブン	使用後、取り扱い説明書に従って洗浄する。 ホテルパンは油分を取り除き、洗浄する。カ ートはオーブンの自動洗浄で洗浄する。	ホテルパンは揚げ焼き物室の 消毒保管庫で消毒する。
	真空冷却機	使用後、洗剤で洗いよくすすぐ。蓋やパッキ ン部分も丁寧に洗う。残渣に注意する。	当日アルコール消毒する。 天井・パッキンも消毒する。
	和え物釜	使用後、洗剤で洗いよくすすぐ。蓋も丁寧に 洗う。	洗浄後、釜を熱しておく。 当日の朝、アルコール消毒をす る。
	緑ザル	炊飯室の器具洗浄機で洗浄する。	野菜下処理室の消毒保管庫で 消毒する。
	豆腐・練り製 品用パン箱	炊飯室の器具洗浄機で洗浄する。	野菜下処理室の消毒保管庫で 消毒する。
	調味料用バ ケツ・ボール	器具洗浄室2で、洗剤で洗いよくすすぐ。	調味料室の消毒保管庫で消毒 する。
	しゃもじ・ひ しゃく	器具洗浄室2で、洗剤で洗いよくすすぐ。	調理室の消毒保管庫で消毒す る。
	まな板・包丁	調理室・果物用は器具洗浄室2で、アレルギ ー・特別調理室用はそれぞれの部屋の洗浄シ ンクで洗剤で洗いよくすすぐ。	それぞれの消毒保管庫で消毒 する。 まな板は週1回塩素消毒し、水 ですすぎ消毒保管庫に入れる。

ホース	<p>使用后、洗剤で洗ってよくすすぎ、中に水がたまらないように保管する。</p> <p>部屋ごとの専用のホースを使用する。使用する際に取り付け、使用後は取り外し、つけたままにしない。</p> <p>水計量用は専用とする。</p>	<p>週 1 回塩素消毒 (200ppm の塩素溶液に 5 分間つける) し、水ですすぐ。</p>
水切りワイパー	<p>使用后、洗剤で洗ってよくすすぎ、清掃用具入れで保管する。</p>	
たわし・スポンジ	<p>使用后、洗剤で洗ってよくすすぎ、水気をよくしぼる。</p> <p>使用時は部屋ごとのかごに入れて運び、床に直接置かない。</p> <p>部屋ごとに専用のたわしを使う。</p>	<p>部屋ごとのかごに入れて、コンテナプールの乾燥庫でよく乾燥させる。</p> <p>週 1 回塩素消毒 (200ppm の次亜塩素液に 5 分間つける) する。</p>

* 基本は、残渣を取り除き、洗剤で丁寧に洗って汚れを落とし、よくすすぐ。その後水気を取り、よく乾燥させる。