

食品・器具等の殺菌消毒

香川県東讃保健所

1 手洗い

- (1)手をぬらし石けんをつけ、指、腕を洗う。(30秒)
- (2)石けんをよく洗い流す。(20秒)
- (3)使い捨てペーパータオルでふく。
- (4)消毒用アルコールをかけて手指によくすりこむ。

2 調理機械・調理台

- (1)本体・部品を分解又は調理台周辺を片づけし、3回水洗い。
- (2)スポンジタワシに中性洗剤をつけて洗浄。よく洗剤を洗い流す。
- (3)80℃で5分以上の方法で殺菌を行う。
- (4)よく乾燥させ、機械本体・部品を組み立てる。
- (5)作業開始前に70%アルコール噴霧で殺菌する。

3 まな板、包丁、ふきん、タオル等

- (1)3回水洗いし、スポンジタワシに中性洗剤をつけて洗浄し、よく洗剤を洗い流す。
- (2)80℃、5分以上で殺菌を行う。
(ふきん、タオルは100℃で5分以上煮沸消毒)
- (3)よく乾燥させ、清潔な保管庫にて保管する。

4 野菜・果物

- (1)流水で3回以上水洗いし、中性洗剤で洗う。
- (2)流水で十分すすぎ洗い。
- (3)必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぐ。

※①作り方：市販品(6%)の原液40mlに水を加えて12Lにする。300倍希釈。

②殺菌方法：次亜塩素酸ナトリウム濃度200mg/Lに5分間漬ける。

5 加熱調理食品

- (1)中心部が75℃1分間以上加熱されていること
(ノロウイルス対策は85~90℃で90秒間以上)

大量調理施設衛生管理マニュアル

(平成9年3月24日付け衛食第85号別添)より