|  |
| --- |
| 機械器具清掃等手順書（作成例） |
|  |  |  |  | 作成・変更年月日 | 　 |
|  |  |  |  | 作成・承認者署名 | 　 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| （条例第３条第１号ア(１)（二）・条例第３条第２号ア（１）） |
| **施設の衛生管理** | **機械器具の清掃・確認点検** |
| **場所又は****名称** | **洗浄・消毒** | **確認点検** |
| **頻　度** | **作業内容** | **担当者** | **頻　度** |
| 作業台 | 作業毎汚染の都度作業終了後 | 清掃し、70％アルコール噴霧（同等効果）で消毒する。 | 製造係 | 　 |
| 作業終了後は、中性洗剤（スポンジ）で洗浄後、流水で洗い流し、清潔なタオルで乾拭した後70％アルコール噴霧（同等効果）で消毒する。 |
| 包丁まな板ふきん | 【洗浄】 | 【洗浄】 | 製造係 | 　 |
| 作業毎 | 流水→中性洗剤（スポンジ）で洗浄→流水 |
| 【消毒】 | 【消毒】 |
| １回/日 | ＜包丁、まな板＞ |
| 　 | 0.01％次亜塩素酸ナトリウムで5分間消毒後、流水で十分に洗う。 |
| 　 | ＜ふきん＞ |
| 　 | 5分以上煮沸する。 |
| 機械類 | 1回/日 | 【作業終了後】 | 製造係 | 【開始前】 |
| 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。 | 部品のゆるみの有無 |
| 飲用適の微温水（約40℃）で3回水洗いする。 | 【開始後】 |
| 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。 | 部品の欠損の有無 |
| 飲用適の微温水（約40℃）でよく洗剤を洗い流す。 | 　 |
| 部品は80℃で5分間以上（同等効果）の殺菌を行う。 | 　 |
| よく乾燥させる。 | 　 |
| 機械本体・部品を組み立てる。 | 　 |
| 作業開始前に70％アルコール噴霧（同等効果）の殺菌を行う。 | 　 |
| 冷蔵庫 | 1回/週（毎土曜日） | 整理整頓し、不要なものを捨てる。 | 施設係 | ２回/日午前・午後温度測定 |
| 薄めた中性洗剤を浸して固く絞った布タオルで拭く。 |
| 清潔な布タオルで水拭きする。 |
| 清潔な布タオルで乾拭する。 |
|  0.01％次亜塩素酸ナトリウムを噴霧したﾍﾟｰﾊﾟｰで拭く。 |
| 冷凍庫 | 1回/月（第２土曜日） | （庫内食品を他の冷蔵庫・冷凍庫に移し、洗剤等により食品が汚染されないように注意する） |
| ※実施したら、結果を記録 |