|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | | | | | | | | | |