

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。 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。	製造係	
包丁 まな板 ふきん	【洗浄】 作業毎 【消毒】 1回/日	【洗浄】 流水→中性洗剤(スポンジ)で洗浄→流水 【消毒】 ＜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。	製造係	
機械類	1回/日	【作業終了後】 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。 飲用適の微温水(約40℃)で3回水洗いする。 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。 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。	製造係	【開始前】 部品のゆるみの有無 【開始後】 部品の欠損の有無
冷蔵庫	1回/週 (毎土曜日)	整理整頓し、不要なものを捨てる。 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ペーパーで拭く。	施設係	2回/日 午前・午後 温度測定
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