施設・設備の衛生管理と保守点検

(1)器具等の洗浄・消毒・殺菌

特に調合及び充填に用いる機械器具は交差汚染や二次汚染を防ぐ為、適切かつ確かな洗浄・消毒・殺菌することが大切である。

a.確認のポイント

✓　充填ノズル等の直接製品に接触する器具類は、使用の都度、手順を定め洗浄を行っている。

✓　必要に応じて充填ノズルは薬剤等で殺菌消毒等を行っている。

b.対応のポイント

✓　決めた頻度（例：「使用後」）に従って、器具類の洗浄を確認する。

✓　何らかの問題があったときは、決めた方法に従い、対処する。

✓　これらを日誌に記録する。

c.洗浄などの手順

①　機械類等（作業終了後）

ア．機械本体・部品を分解する。分解した部品は床に直置きしないようにする。

イ．食品製造用水のぬるま湯（約40℃）で3 回水洗いする。

ウ．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。

エ．食品製造用水のぬるま湯（約40℃）でよく洗剤を洗い流す。

オ．部品は80℃で5 分間以上（同等効果）の殺菌を行う。

カ．よく乾燥させる。

キ．機械本体・部品を組み立てる。

ク．作業開始前に70％アルコール噴霧（同等効果）の殺菌を行う。