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す。

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ます。

✓　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ます。

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します。

✓　何らかの問題があったときは、決めた方法に従い、対処します。

✓　これらを日誌に記録します。

c.洗浄などの手順

①　充填ノズル等（作業毎）

ア．水道水で水洗いし、目に見える食品残渣、汚れを取り除きます。

イ．スポンジタワシに洗剤をつけ、泡立ててよく洗浄します。

ウ．水道水でよく洗剤を洗い流します。

エ．0.01％次亜塩素酸ナトリウムで5 分間消毒します。

オ．水道水でよく薬剤を洗い流します。

カ．よく乾燥させ、清潔な場所で保管します。

②　機械類等（作業終了後）

ア．機械本体・部品を分解します。分解した部品は床に直置きしません。

イ．食品製造用水のぬるま湯（約40℃）で3 回水洗いします。

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します。

エ．食品製造用水のぬるま湯（約40℃）でよく洗剤を洗い流します。

オ．部品は80℃で5 分間以上（同等効果）の殺菌を行います。

カ．よく乾燥させます。

キ．機械本体・部品を組み立てます。

ク．作業開始前に70％アルコール噴霧（同等効果）の殺菌を行います。