器具等の洗浄・消毒・殺菌

（１）器具類については、肉や魚などの用途別に分け、それらを扱った都度、以下の手順で十分洗浄し、消毒しましょう。

（２）決めた頻度（例：「使用後」）に従って、器具類の洗浄を確認しましょう。

（３）なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。

例）使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒しましょう。

（４）これらを日誌に記録しましょう。

（５）洗浄などの手順

① まな板、包丁、へら等

ア．水道水で水洗いし、目に見える食品、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．熱湯、塩素系殺菌剤または70％アルコールなどにより殺菌します。

オ．よく乾燥させ、清潔な場所で保管します。

② ふきん、タオル等

ア．水道水で水洗いします。

イ．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．可能であれば、沸騰したお湯で５分間以上煮沸殺菌、または、塩素系殺菌剤で殺菌を行います。

オ．清潔な場所で乾燥、保管します。