機械・器具の洗浄、消毒・殺菌及び破損の確認の手順

①　製造に使用する機械・器具は水及び洗剤で洗浄し、熱湯、７０％アルコール等で消毒・殺菌し、洗浄が困難な箇所については掃除機や清潔な布での拭き取りを行いましょう。

②　機械・器具からの異物混入防止のため、製造作業開始前に汚れの付着、部品の緩み、欠損、油漏れ等や製造作業終了後には部品の欠損がないか確認しましょう。

③　一般衛生管理の実施記録に「良・否」を記録し、何らかの問題があった場合は、その対処内容も含めて特記事項に記録しましょう。