機械・器具の洗浄、消毒・殺菌及び破損の確認の手順

機械・器具が汚れていると、その箇所に病原性微生物が増殖し、製品に移ってしまいます。また、機械・器具が破損していると、金属片や脱落した部品、アレルギー物質等が製品に混入する恐れがあります。

①　製造に使用する機械・器具は、水およ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。