施設・設備の衛生管理

施設・設備の衛生管理は、施設の状況によって、清掃、洗浄などの頻度を決めることが重要です。

* 処理室（調理室）などの日々作業を行う施設では、日々の作業終了後、作業台の洗浄やゴミ・肉片などの
* 処理を行うとともに、床、壁面、溝、シンクなどの汚れを確認し、必要に応じて清掃、洗浄・消毒などを実施します。
* トイレは店舗内に設置してある場合、また家屋内のトイレを利用する場合など施設の状況によって清掃の頻度が変わりますが、いずれにしてもトイレ専用の履き物を利用するように心がけましょう。
* 防虫、防鼠対策は、トラップの設置や穴の埋め込みなど侵入防止に心がけることが重要です。もし、発生が見られた場合は、専門の業者に依頼するなど駆除に努めましょう。

処理室等の清掃・洗浄（施設の状況に合わせて頻度を決めて実施します）

1. ゴミや肉片をはき集め廃棄する。
2. 壁面に付着した汚れや肉片をフキンでふき取る。
3. 作業台にお湯と中性洗剤をまき、スポンジでこすり洗いする。
4. 床面にお湯と中性洗剤を撒き、デッキブラシでこすり洗いをする。
5. 排水溝やグリーストラップの清掃を行い、中性洗剤を撒き、デッキブラシでこすり洗いをする。
6. 水切りで水を切る。

　　留意事項

○　冷蔵庫や作業台の下に、肉片等の汚れを残さない。

○　必要な場合は次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒を行う。