マッケンリー・カウンティ保健省
環境衛生局
2200 NORTH SEMINARY AVENUE
WOODSTOCK, ILLINOIS 60098
電話：815-334-4585
ファックス：８１５-３３４-４６３７
ウェブサイト：www.mcdh.info

洗浄・消毒装置

手洗いシンクの指定：スタッフが清潔な消毒済み食器を扱う前に手を洗えるよう、別々の指定された手洗いシンクが容易に利用可能でなければなりません。 手洗いシンクには、冷水、少なくとも38℃の温水、ハンドソープ、使い捨て紙タオルを用意する必要があります。 装置と器具の洗浄に使用するシンクは、手洗いに使用してはいけません。

洗浄の頻度：装置の食品接触面と器具は、未加工の牛肉、豚肉、鳥肉、魚介類などの安全のために時間・温度管理を要する食品（TCS）を扱う作業からの変更、 またはTCSから調理不要食品（RTE）への処理の変更があるたび、 汚染発生の可能性があった作業の中断後、 また毎営業日の最後の使用後に、洗浄・消毒しなければなりません。 食品医薬品局（FDA）は、各種の調理室温について、以下の洗浄頻度を推奨しています。

調理室温	洗浄の頻度
5℃以下	24時間
5℃超～7℃	20時間
7℃超～10℃	16時間
50℃超～55℃	10時間
13℃超の非冷蔵室	4時間

良好な製造業務：冷蔵室温と洗浄頻度を記録すること。

TCS食品接触面：

- 保管中、TCSの容器を5℃以下に維持すること。 空にする場合、日付表示を消すこと。
- 5℃以下のTCSで維持・補充されるサラダバーなど、配膳状況にある容器は、少なくとも24時間おきに洗浄・消毒すること。
- 57℃以上の温水の容器で断続的に保管される使用中の器具は、24時間おき以上の頻度で洗浄・消毒して、汚れ残渣の蓄積を防止すること。
- 調理・ベイキング装置の食品接触表面は、少なくとも24時間おきに洗浄しなければなりません。

非TCS食品接触面：

- 汚染が発生した可能性がある場合は必ず、器具と装置を洗浄・消毒すること。
- アイスティー・ディスペンサー、消費者セルフサービス器具、電子レンジのキャビティとドアシールについては、少なくとも24時間おきに洗浄・消毒すること。
- 消費者セルフサービスの装置と器具に補充する前に、洗浄・消毒すること。
- （製造業者の指示内容または汚れもしくはカビの蓄積防止の必要性に応じて）氷貯蔵箱、製氷機、飲料ノズルとシロップ分配ライン／チューブ、料理油貯蔵タンクと分配ライン、コーヒー豆挽き器、給水装置などの装置の部品を洗浄・消毒します。

布巾：

- 食品配膳中に生じる食品のこぼれを食器や持ち帰り容器から拭き取るために使用する布は、乾燥状態を保ち、他の目的に使用してはいけません。
- 調理台その他の装置の表面を拭くために使用する布は、非使用時に化学消毒剤溶液に浸し、毎日洗濯しなければなりません。
- 未加工の動物性食品に接触する表面を拭くために使用する布は、他の目的に使用する布とは別に保管しなければなりません。
- 乾燥した布巾と非使用時に湿った布巾を浸す化学消毒溶液には、食品片と目に見える汚れがあってはなりません
- 湿った布巾を非使用時に浸す化学消毒溶液の容器は、床から離して保管し、食品、装置、器具、リネン、使い捨てまたは1回使用の用品の汚染を防止するように使用しなければなりません。

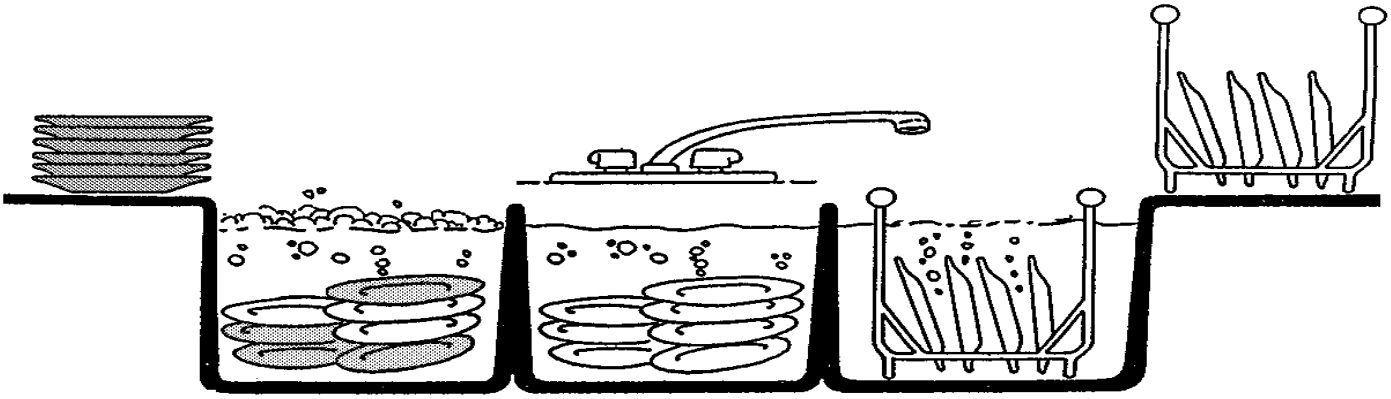
食器の洗浄：機械式と手動式		最低洗浄温度	最低消毒温度
機械式： 温水消毒	固定ラック、単一温度	74℃	74℃
	固定ラック、二重温度	150℃	180℃
	固定または可動ラック： 鍋、平鍋、用具洗浄器	140℃	180℃
	運搬装置、二重温度	160℃	180℃
	運搬装置、複数温度	150℃	180℃
化学消毒	あらゆる食器洗浄機	120℃	75℃
3区画シンク	洗浄薬剤のラベルにより、より低い洗浄温度が認められる場合があります	110℃	下記参照

機械式の食器洗浄：

- 適宜、洗浄、すすぎ、消毒の温度、 真水消毒すすぎ圧力、 運搬装置の速度またはサイクル時間は、食器洗い機の「データプレート」と製造業者の指示に従わなければなりません。
- 温真水消毒： 消毒すすぎ制御弁のすぐ下流または上流の流れ圧は、機械製造業者のデータプレートに明記されており、5psi未満または30psi超であってはなりません。 ±1.7℃の精度を持つ数字目盛り表示温度計を用意しなければなりません。

以下のとおり3区画シンクを用意・使用すること：

- ほとんどの装置と器具を浸すだけの大きさがあること。
- 3つすべての区画に達する冷水と少なくとも43℃の温水が供給されること。
- シンクを満たせるよう適切に設計・維持された排水プラグがあること。
- 汚れた装置・器具と洗浄済みの装置・器具のため、2つの一体型水切り台または適切なサイズの容易に移動できる器具テーブルがあること。
- 食物粒子と汚れを取り除くため、事前洗浄、事前こすり洗い、および／または予浸がされた装置・器具があること。
- 使用前にシンクを洗浄し、熱い石鹸水で最初の区画を用意し、消毒します（下図を参照）。
- すべての装置・器具は、積み重ね、保管および／または再利用の前に空気乾燥しなければなりません。



	洗浄	すすぎ	消毒	
事前のこすり洗い、事前洗浄、予浸	最低43℃の水と洗剤	最低43℃のきれいな水	化学消毒剤については、下表を参照 温水： 最低77℃／最低30秒	空気乾燥

手動式消毒			
最低濃度（ppm）	**水pH**	**最低温度**	**接触時間**
塩素50ppm	pH ≦ 10.0	100℃	7秒
塩素50ppm	pH ≦ 8.0	75℃	7秒
ヨウ素12.5ppm	pH ≦ 5.0 またはラベルに従う	68℃	30秒
第四アンモニウム（ラベルに従う）	水硬度 ≦ 500 ppm またはラベルに従う	75℃	30秒
温水消毒： 一体型加熱装置付きの3区画シンク		≧ 171° でラックまたはバスケットに浸す	30秒

注：すべての化学殺菌剤は、21 CFR 178.1010「消毒溶剤」に記載されており、EPA認可製造業者のラベル使用に関する説明に従って使用しなければなりません。