

食品衛生ここがポイント

No.4 施設の清掃

施設・設備を清潔に保つことは、有害微生物からの汚染や、衛生害虫の防御といった衛生管理のいわば基本といえるものです。

ここがポイント

○場所ごとに頻度を決める

施設の全てを毎日清掃することが理想ですが、実際にはなかなか難しいものです。

このため、床、内壁、排水溝、天井、窓、換気扇といった場所や設備ごとに清掃の頻度を決めます。例えば床や排水溝といったところは、どの施設でも汚れやすいところです。このような場所は毎日清掃する、これに対して、フードは、油を多く使用する店では毎日行い、逆にあまり汚れない店では、一週間に二度行うといったように、その店の状況に合わせて、場所や設備ごとに清掃の頻度を設定することが、無理なく効果的な清掃を行うポイントといえます。



○特定日に清掃する

頻度を設定するときは、「毎週木曜日に実施する」といったように特定の曜日や日を設定し、定期的に行うようにしましょう。

○記録や点検も行いましょう

清掃した後は、点検表に結果を記録しておくようにしましょう。

記録を残すことによって、実行率が高くなるとともに、後で清掃の頻度や方法を見直すときなどに役に立ちます。さらに、マニュアルを作成して、作業内容を従業員に確実に伝えることも重要です。

