

食品衛生ここがポイント

No.8 機械器具類の衛生管理

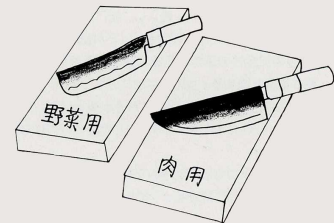
食品関係施設では、包丁、まな板、ボール、バットなどの器具類やカッターなどの機械類が使用されています。これら機械器具類の衛生管理が適切に行われないと、食中毒菌等の二次汚染の原因となってしまいます。

過去にも、生卵の処理に使用した器具の洗浄が不十分であったための二次汚染により、サルモネラ食中毒が発生した事例などがあります。

機械器具類は食品と直接接触します。このため、特に肉、魚、卵などの食材の処理に使用した後は十分な注意が必要です。

調理器具の区別

まな板、調理器具は区別（下処理用・調理用等）して使用しましょう。



ここがポイント

○ 器具類の区分けを

まな板、包丁などは、用途別に使い分け、他の器具類も数に余裕があれば、用途別に用意しましょう。また、器具類は用途別にテープなどで色分けするなど、外観ですぐに用途が判別できるようにしておきましょう。

○ 器具類のリスト作りと点検

まず、自分の施設で使用している機械器具類のリストを作り、作業が終了したら数が揃っているか確認しましょう。また、包丁の刃が欠けていないか、ザルの目が壊れていないかなど、異常がないかチェックします。

例えば、包丁の刃が欠けて食品に混入すると、それを食べた人が大ケガをするという危険が生じます。

○ 洗浄・消毒方法の設定とマニュアル化

洗浄・消毒は、あらかじめ方法を定めておき、マニュアルを作成しておく、アルバイトなどの従業員でも確実にを行うことができます。

調理用器具の分解洗浄

スライサー、ミキサー、チョッパーなどは使用後分解し、洗浄・消毒をしましょう。

