



# 食品衛生洗浄マニュアル



## 手洗い

### 適時

ハンドソープを手につける  
手首までよく洗う  
指の間もしっかり洗う  
つめの間はハンドブラシで洗う  
流水でよく洗う  
ペーパー、エアタオルなどでよく水分を取る  
ナチュラルハニークリームで保護する

## 包丁

### 作業前 作業中・後

ESS-Rを噴霧して除菌  
作業の区切りで中性洗剤で洗浄  
流水でよくすすぐ  
水分を取って...  
きれいなダスターで拭き取り良く乾燥させて保管

## 作業台

### 作業前 作業後

ESS-Rを噴霧して除菌  
中性洗剤でかたく絞ったダスターでふき掃除  
水洗いして乾燥

## まな板

### 作業前 作業中 作業後

シンクのジア300倍液に漬けているまな板をとる  
流水でよくすすぐ  
きれいなダスターで水分を取り  
ESS-Rで除菌  
中性洗剤で洗浄  
流水でよくすすぐ  
シンク内のジア300倍液につけ込み、一晩漂白

## ザル・バット

### 作業前 作業中 作業後

ESS-Rを噴霧して除菌  
中性洗剤でしっかり洗う  
流水でよくすすぐ  
作業終了後は回転釜で煮沸し、乾燥

## カウンタークロス

### 作業後

流水でよくすすぐ  
かたく絞る  
アルタジニア300倍希釈液に絞ったふきんを漬け込む  
30分以上  
流水でよくすすぐ  
よく乾燥する

## 調理器具類

### 適時 作業後

ESS-Rを噴霧して除菌  
油汚れがひどい時は中性洗剤で洗浄  
雑菌の届かないところで静置、乾燥する

## フライヤー

### 作業後

油を落としたフライヤーに水を入れ煮沸させる  
油と〜を入れ煮沸洗浄  
洗剤を抜きスポンジ等で軽く洗ってすすぐ

### 適時

施設内のトイレや手すりドアノブ等、多数の人が利用する場所にアルタノロエースで除菌する