



～ 調理場の衛生管理 ～

令和2年6月から義務化されている「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に一般衛生管理として衛生的な調理器具の管理や交差汚染の防止等が定められています。調理場での衛生管理が不十分だと、鼠や虫の発生や食中毒の原因となることがありますので、洗浄・消毒を十分に行い、清潔に保つようにしましょう。

器具の洗浄・消毒

細菌は食品の残渣を栄養源として増殖します。日々の洗浄が不十分だと、汚れが熱や乾燥によって変性し、洗浄が難しくなってしまいますので日常的に汚れを残さない事が大切です。使用の都度洗浄・消毒するようにしましょう。また二次汚染防止のため、まな板や包丁等の器具類、ダスターは用途別に使い分けるようにしましょう。色分けや用途を記入しておくことで区別が容易です。



設備の洗浄・消毒

一日の作業終了後にシンクや床等の設備も清掃しましょう。シンクや調理台は中性洗剤等で洗浄し、特に手が頻繁に触れる所についてはアルコールを浸したペーパータオル等で拭きあげるとよいでしょう。また、床が濡れている状態は細菌やカビの原因になるほか、水が跳ね返って食品を汚染してしまう恐れもあります。清掃後は水切りを行うなど、乾いた状態を保つようにしましょう。

段ボールは害虫や鼠のすみかになりやすいので、厨房に置かないようにしましょう。床に物を直置きしないようにし、清掃しやすいようにしておくとい良いでしょう。

従業員の衛生管理

調理する人を介して食中毒が起こる場合があります。調理する従業員の健康管理・衛生管理に注意する事が大切です。

- ・調理場専用の履物
- ・衛生的な服装（清潔な白衣や帽子の着用）
- ・定期的な検便検査等の実施
- ・正しい手洗い

等を心掛け、人を介しての汚染が起こらないように注意しましょう。



※検査に関するご相談・お問い合わせ先

公益財団法人北九州生活科学センター

福岡事業所

福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4 階

TEL:092-642-1001 FAX:092-642-1002

北九州本所

北九州市戸畑区中原新町 1-4

TEL:093-881-8282 FAX:093-881-8333