

# 食品事業での 清掃と消毒

清掃と消毒は、食品由来の疾病を引き起こす有機体の増殖と蔓延を防止するのに役立ち、食品施設の害虫の活動を抑制するうえで役立ちます。

すべての食品事業は、食品安全条例、**清掃とは何か？**

第 19 節、基準 3.2.2 に準拠することが求められています。この条例では、備品、付属品、機器などの食品設備に以下のものが蓄積せず、**清潔度**の基準を満たしていることが規定されています。

- ごみと再生物
- 食品廃棄物
- 汚れ
- 油
- 他の目に見える物質

注: 「清潔度」とは、表面が振れても清潔であり、可視物質がなく、悪臭がないことを意味します。

## 特殊機器の清掃と殺菌

食品産業では、清掃と殺菌は 2 つの別個で重要な問題です。

「食品安全基準条例」の第 20 節、基準 3.2.2 の下で、食品事業はすべての**飲食用の道具と食品の接触面**が清潔で殺菌されていることを確認しなければなりません。

清掃には通常以下の手順が含まれます。

1. 食品の屑を掻きとってふき取る、あるいは掃きとって水ですすぐ
2. お湯と洗剤を使用して洗い、油や汚れを取り除く。(保護用手袋が必要な場合があります)
3. はがれた汚れや残った洗剤をゆすぐ

## 殺菌とは何か？

殺菌とは、バクテリアや他の有機体の数を安全なレベルまで減少させるために、熱や化学薬品(または他の認可されたプロセス)を清潔な表面に使用するプロセスです。

殺菌は、食器用洗剤や化学薬品を使用して行うことができます。

## 効果的な殺菌方法

殺菌する品目は、必ず清潔であるようにしてください。殺菌は、不潔な表面では効果がありません。

## 食洗器

食洗器で殺菌する場合。

1. 正しい種類の洗剤や殺菌剤を使用する

2. 最高温度のすすぎサイクルを使用する(家庭用食洗器のエコノミーサイクルは不適切です。)
3. 食洗機から機器や器具を出すときは、清潔であるかどうかを確認して調べる
4. 食品残余物が蓄積されないように、食洗器を掃除する
5. 製造者のマニュアルに従って、定期的に食洗器の保守とサービスを行う

## 化学薬品

通常化学殺菌剤は、塩素系あるいはアンモニア系の複合物です。食品施設での使用を目的とした化学殺菌剤のみを使用してください。

食品事業での使用に適した製品は、汎用化学薬品供給業者と小売業者から入手できます。定評のあるサプライヤーから助言を求めることを推奨します。

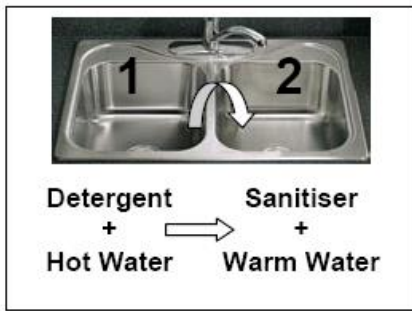
希釈率、接触時間、安全説明書などは、製品によって異なります。化学薬品(漂白剤を含む)の使用と保存は、常に製造者の指示に従って行ってください。

シンクに適合する品目は、左側の水槽で洗って洗浄できます。次に、右側の水槽に入れた化学殺菌溶液の中に浸けます。

品目を既に洗浄したけれども、大きすぎて右側の消毒用ハンドボウルに浸すことができない場合、スプレー式ボトルを使用して消毒剤溶液を使用することができます。



二層式シンクは、飲食用の器具と機器の食品との接触面を洗浄し殺菌するために、以下の方法で使用することができます。



## 酢や変性アルコールを殺菌剤として使用する

酢や変性アルコールを、殺菌剤として使用してはいけません。酢は弱酸性であり、変性アルコールは化学残留物を表面に残す可能性があります。

## 漂白剤を殺菌剤として使用する

無香タイプの漂白剤は、塩素ベースの化学薬品であり、正しく希釈すれば食品の接触面を消毒するために使用することができます。(38°C)の暖かさでは、濃度 50 ppm の漂白剤のみが効果的です。

表 1 では、漂白剤の希釈方法について示しています。消毒剤との接触時間は少なくとも 7 秒間です。

## 詳細情報

- 検査で発見したことに関する情報、あるいは遵守に関する行動については、お住いの地方自治体の環境保健職員までお電話ください。職員は、実行すべき内容と日時を明確化することができます。
- [食品安全基準条例 - 「食品安全慣行と一般要件」の基準 3.2.2](#) をダウンロードしてください。
- ・食品安全監督局のウェブサイトをご覧ください。  
[www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)
- 電話 1300 552 406 の食品安全基準局のホットラインまでお電話ください。

表 1: 漂白剤を殺菌剤として使用した場合

水の量	漂白剤の量					
	家庭用 (塩素 4%)		家庭用強カタイプ (塩素 6%)		事業用 (塩素 10%)	
必要な濃度 (ppm)	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm
水温	暖	冷	暖	冷	暖	冷
1 リットル	1.25 ml	2.5 ml	0.85 ml	1.7 ml	0.5 ml	1 ml
10 リットル	12.5 ml	25 ml	8.5 ml	17 ml	5 ml	10 ml
50 リットル	62.5 ml	125 ml	42.5 ml	85 ml	25 ml	50 ml

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of  
Primary Industries  
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127  
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811  
T 1300 552 406  
[contact@foodauthority.nsw.gov.au](mailto:contact@foodauthority.nsw.gov.au)  
ABN 47 080 404 416

More resources at [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)



nswfoodauthority



nswfoodauth