



厨房内の清掃・洗浄



普段から厨房内を清掃していると思うのじゃが、どうして清掃作業が必要なのか知ってるかの？



やっぱりきれいな方が調理しやすいし、おいしい食事を提供できるからかしら??



確かに、きれいな厨房のほうが作業しやすいと思うんじゃ。
それと清掃によって食品への二次汚染や異物混入のリスクを減らすことができるんじゃよ。

押さえて
おきたい!!

今回の ポイント

- 厨房内の清掃によってカビやほこり・油汚れを取り除き、異臭や害虫の誘引・発生を防ぐことができる
- 清掃不足の場合、食品への二次汚染や異物混入のリスクが高くなる
- 清掃・洗浄マニュアルを作成することで、作業が標準化できる



▶ 施設設備の清掃・洗浄の意義

厨房の清掃不足は、**カビやほこり、油汚れの蓄積**によって**異臭、害虫の誘引・発生**など不衛生な状態を引き起こし、食品への**二次汚染や異物混入のリスク**が高くなります。

頻度を決めて、定期的に清掃し、清潔な状態を保ちましょう。また施設設備に不要物を放置していたり、破損・劣化がないかも併せて確認するとよいでしょう。

清掃計画実施記録表

清掃箇所ごとに頻度を決めて実施内容を記録しましょう。



項目例

清掃箇所、頻度、実施者、責任者承認欄、特記事項 など

▶ 清掃・洗浄の基本

効率よく清掃・洗浄を実施するため、手順はもちろんのこと目的や汚れに沿った洗浄剤を選択することがポイントです。

取扱いに注意が必要な洗浄剤もありますので、ラベル表示やSDS (Safety Data Sheet : 安全データシート) を確認してから使用するようにしましょう。

1 機器は電源OFF・大きな汚れを取り除く

2 洗浄する

3 すぐ(水が流せない場合は、水拭きして薬剤成分を拭き取る)

4 乾燥させる(水気を拭き取る)

5 食品が直接触れる箇所にはアルコールをスプレーする

目的や汚れに応じた洗浄剤を選択

| 洗浄剤の種類 | 目的 | 特徴 |
|------------------|----------------------------|------------------------------|
| 中性洗剤 | 食品由来の汚れ(油、でんぶん、たんぱく質)全般の除去 | 安全に広く使用可能 |
| 強力洗浄剤 (アルカリ性) | 油汚れ、焦げ付き汚れ、特にひどいたんぱく汚れの除去 | 手袋を必ず着用し、必要に応じて目を保護して使用 |
| 酸性洗浄剤 | 食器洗浄機のスケールや便器の尿石除去 | 次亜塩素酸ナトリウムと混ぜると塩素ガスが発生するため危険 |
| 洗浄除菌剤 | 軽い食品由来の汚れと微生物の除去 | 洗浄と同時に除菌が可能 |

▶清掃マニュアルの一例

マニュアルを作成することで、「どこを」「どうやって」清掃するかが明確になり、作業が標準化できます。

機器設備の仕様や運用によって、洗浄・清掃方法が異なる場合がありますので、必要に応じて取扱説明書や厨房機器メーカーに確認し現場の状況に合わせた効果的な手順を決定します。

冷蔵庫・冷凍庫



商品紹介

▼おすすめの製品は…
ヤシノミ洗剤コンク

3倍濃縮タイプで経渎的!
規格:5kg

ボトルに詰め替えて使用する



スチームコンベクションオーブン

▶スプレーによる手洗いの場合



※内部温度が50~60℃のときに吹きつけると効果的に洗浄することが可能。

▶スチームコンベクションオーブンに自動供給装置が内蔵されている場合

供給装置を用いて、原液を投入する。※必ず本体の説明書を読む。

商品紹介

▼おすすめの製品は…
スチコンクリーナー

スチームの力で効果的にスチコンの汚れを洗浄!

規格:5kg

※アルミニウム製品には使用いただけません。



ボトルに詰め替えて使用する



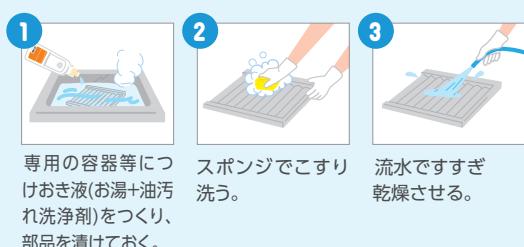
排水設備



排気設備・加熱機器



▶つけおきできる商品



商品紹介

▼おすすめの製品は…
ヨゴレトレールFII

排水設備、排気設備、加熱機器などハードな油汚れに最適!

規格:5kg

※アルミニウム製品には使用いただけません。



ボトルに詰め替えて使用する



マニュアルもご用意がございます。

詳しくは担当営業までお尋ねください。



【参考文献】・公益社団法人日本給食サービス協会、公益社団法人日本メディカル給食協会 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理要綱～委託給食事業者～ 令和2年7月初版

ManGo

食品衛生管理のマネジメントシステム

HACCPに沿った衛生管理を正確に・効率的に行うために

医療・
福祉施設の
厨房向け

