

(3) 清掃プログラムの運用例

HACCP においては、施設内の洗浄と清掃についてのプログラムが必ず求められる。

① 器具、備品類の洗浄と清浄

写真－5 は野菜下処理室とアウトソーシングの室内の清掃用の壁掛け式の器具である。作業後に器具および作業台に発泡性洗剤を吹きつけて汚れを浮かせて取り除く。切替えレバーにより 5 分後に水で洗剤を洗い落とすシステムである。清浄とは殺菌も含めた清掃のことであり、特に食品が接触する機械と作業台表面の清浄を行う。

② 床と壁の清掃

作業中に床が濡れたり、残菜が床に落ちた場合には速やかに取り除き、キープドライを心掛けることが重要である。

写真－6 は、床に落ちたごみを誰もが速やかに除去できるように掃除道具を壁に吊り下げている。

写真－7 は白いタイルに青のタイルが張ってあるが、日常の清掃で必ず洗う高さを示している。

写真－8 は作業終了後の床洗浄の様子で、発泡洗剤を散布し約 10 分後にすすぎ流す。油脂が見事に分解して除去される。



写真－5 野菜下処理室の室内清掃用壁掛け式器具



写真－7 壁面のカラータイルと洗浄キット



写真－6 掃除道具



写真－8 作業終了後の床洗浄発泡洗剤使用