

三槽流し台に関する ファクトシート

食器洗浄機が設置されていない飲食サービス提供店では、すべての器具、台所用品、食器を手で洗い、すすぎ、消毒殺菌する三槽の流し台を設置する必要があります。流しの各槽は、鍋やフライパンなどの大きな調理用具を収められる大きさが必要です。

食物のごみを掻きだしてごみ専用容器に流せるエリアや、汚れた食器と洗い終わった食器を区別して置ける水切り板が配置されている流し台が理想的です。次の手順に従い、すべての装置、台所用品、食器を正しく洗い消毒します。

1. 洗う前に、食器・器具に付いた食物の汚れを取り除き、すすぎ、水に浸します。
2. 1番目の槽で食器・器具を洗剤入りの温水で洗います。ブラシ、スポンジ、布などを使って汚れを取り除きます。1番目の槽の水温は43°C (110°F)以上とし、温度計で確認します。石鹸泡が無くなったり、水の汚れが目立つようになったら、洗剤と温水を入れ替えます。
3. 洗剤で洗った食器・器具は、2番目の槽で温水に浸したり、温水スプレイを注いですすぎます。食物の汚れや洗剤が残っていないことを確認します。2番目の槽の水温も43°C (110°F)以上に保ちます。
- 4.すすぎ終わった食器・器具を3番目の槽でさらに高温の湯で殺菌します。その場合、水温は77°C (171°F)以上に保ち、食器・器具を30秒以上付けたままにしておきます。消毒剤を使用する場合は、正しい濃度に混ぜ合わせる必要があります。(詳しくは、製品の使用方法を参照してください。)
5. 洗い、すすぎ、消毒殺菌が終わった食器・器具は清潔な水切り板に置いて乾かします。

調理器具や食器を正しく洗い、消毒殺菌することの重要性を認識することは大切なことです。調理器具や食器の表面に残った汚れを取り除くと同時に、細菌の数を安全なレベルに下げするためには消毒殺菌も必要です。調理器具や食器を正しく洗い、すすぎ、消毒殺菌するだけでなく、調理の際に食品が接触する調理カウンター、調理作業エリア、食品展示台も、細菌の伝播や相互伝染を予防するために定期的に洗浄します。次のような場合には、食品が接触する場所をすべて、洗い、すすぎ、消毒殺菌して清潔に保たなければなりません。

- 毎回使用後。
- 別の食品の調理を開始するとき。
- 調理中に何らかの事情で作業を中断し、その間に調理用品器具が汚れたと思われる場合にはいつでも。
- 調理エリアや食器・器具が継続して使用される場合には4時間毎に。

**飲食サービス提供者の衛生に関する詳細は、
最寄りの保健局にお問い合わせください。**