

リユース食器の衛生管理に関する 自主ガイドライン



2011年3月
リユース食器ネットワーク

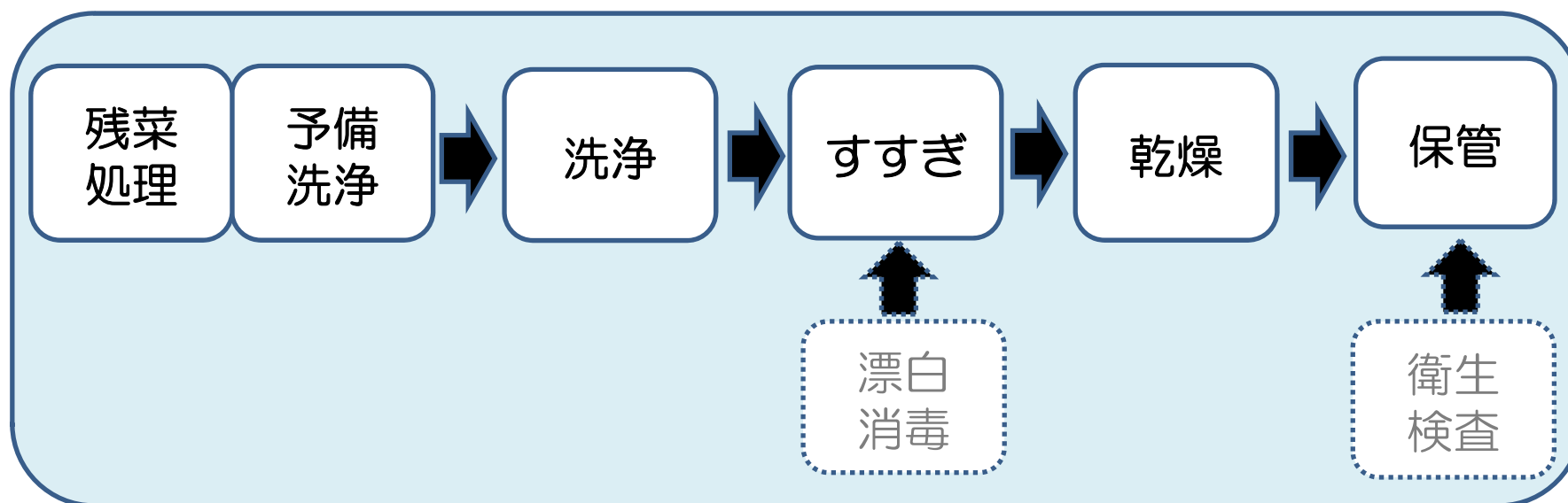
※本ガイドラインは三井物産環境基金の助成を受けて作成しました。

はじめに

- ◆リユース食器は繰り返し使用することから、きちんとした衛生管理を行うことが不可欠です。
- ◆食品の取り扱いに関する法律「食品衛生法」第15条には、「営業上使用する器具及び食器包装は、清潔で衛生的でなければならない」とありますが、「清潔さ」の基準は法律上定められておらず、各保健所の判断に任されています。また、一部の自治体では、臨時飲食店等の取り扱い要領等において、「使い捨ての食器の使用を原則」と定めている自治体もあります。
- ◆このガイドラインは、リユース食器の清潔さを高めるために、リユース食器の普及・促進を図るために、リユース食器ネットワークが自主的に定めたリユース食器の衛生管理に関するガイドラインです。
- ◆既存の法律や他のガイドライン等を参考に、リユース食器を運用する上での注意点をまとめたほか、リユース食器ネットワーク参加団体から寄せられた意見や工夫もまとめています。
- ◆リユース食器ネットワーク参加団体はもちろん、リユース食器をイベント等で使用する方にも参考にいただければ幸いです。
- ◆イベント等で飲食物を扱う場合は必ず届け出が必要です。リユース食器を使用する旨も必ず保健所に連絡しましょう。

リユース食器の衛生管理に関するフロー

- ◆食器の汚れ具合、状態に関わらず、リユース食器の衛生管理を行う際に基本になるのが①残菜処理・予備洗浄②洗浄③すすぎ④乾燥⑤保管です。
- ◆リユース食器使用後は、すぐに洗浄し、汚れは絶対に残さず、すすぎを丁寧に行い、完全に乾燥させて保管することが重要です。
- ◆食器をきれいに保つには、定期的に漂白・消毒を行うと効果的です。また、定期的に衛生検査を実施することにより、リユース食器の洗浄効果を確認することができます。



残菜処理、予備洗浄

- ◆直ちに洗浄する場合でも、汚れがひどいものは残菜処理や予備洗浄を行うと、汚れ落ちが容易になります。
- ◆とくに食器洗浄機を使用する場合に予備洗浄をすると、食器洗浄機に過度の負担をかけず、性能を維持することにもつながります。
- ◆食器についたでんぷん汚れ（ごはん、うどんなど）、タンパク質汚れ（卵、刺身など）、油脂汚れ（ステーキ、魚など）、色汚れ（茶渋、ケチャップ）は、下膳後の放置時間が長ければ長いほど食器にこびりつきます。使用後はできるだけ早く残菜を落とし、直ちに予備洗浄を行うことが効果的です。
- ◆汚れに応じて、洗剤を入れると効果的です。

<でんぷんやたんぱく質汚れがひどい場合は・・・>

※落ちにくいでんぷんやタンパク質等の汚れが見つかった場合は、30～40℃のお湯に、15～20分程度浸すと効果的です。

※でんぷん質や油は高温ほど落ちやすいですが、タンパク質はお湯の温度が高すぎると凝固（例：ゆで卵など）して落ちにくくなります。

洗浄

<手洗いの場合>

- ◆清潔な、防水性の手袋をはめ、やわらかいスポンジを使用しましょう。
(たわしや磨き粉は、ポリプロピレン製食器を傷つけやすく、その傷に汚れがしみ込み、取れにくくなる原因となります)
- ◆スポンジに洗剤をつけて食器の全面を洗浄しましょう。洗剤は、中性洗剤、アルカリ洗剤や液体、粉末等、食器の材質に応じて使い分けましょう。
(環境に配慮した洗剤や、せっけん等の使用が望まれます)
- ◆汚れた液は全部取り換え、注ぎ足すことは控えましょう。

<手洗いの際のポイント>

※食器のくぼみや底、口をつける部分には特に注意が必要です。

<洗浄機の場合>

- ◆洗浄機の仕様やマニュアルに沿って、洗浄機を使用しましょう。

<洗浄機を使用する際のポイント>

※洗浄機の水温、水圧、洗剤の量、スケールの詰まり等、定期的に点検を行うとともに、洗浄してスケールの詰まりを除去したり、メンテナンスを行いましょう。

すすぎ

<手洗いの場合>

- ◆飲用に適した水（40℃程度の温水が望ましい）でよく洗剤を洗い流しましょう。
- ◆ため洗いの場合は、飲用に適した水で3回程度すすぎましょう。
（最後は原則、流水ですすぐことが望ましい）
- ◆必ず汚れ落ちとすすぎの確認を行いましょう。

<洗浄機の場合>

- ◆洗浄機の仕様やマニュアルに沿って、洗浄機を使用しましょう。

<すすぎの際のポイント>

※調理されたケチャップからの油成分に洗い残しがあると、その後の加熱乾燥の際、油と一緒に色素が食器内部に浸透し、着色が発生します。油分を残さないように丁寧に洗浄・すすぎを行いましょう。

※中性洗剤を使用する場合は、見た目に「泡が残っておらず、触れてみてヌルヌルもしていない」状態ですすぎは完了です。

乾燥、保管

<自然乾燥の場合>

- ◆水切りを十分行い、よく乾燥させましょう。
- ◆食器を上を重ねず、乾燥しやすいように立ててかごに入れましょう。
- ◆水切りカゴを使用する場合はカゴもこまめに洗い清潔に保ちましょう。
- ◆仕上げにふきんなどは使用しない方が清潔です。
(繰り返し使用し、湿ったふきんは雑菌の繁殖しやすい状況になります。
使用する際は、できるだけ乾いた清潔なふきんを使用しましょう)
- ◆食器の十分な乾燥を確認後、扉のある衛生的な戸棚に保管しましょう。
(戸棚等に保管できない場合は、防塵のためにポリ袋等に入れ、湿気の少ないところに保管しましょう。食器の温度が高いうちにポリ袋に入れると結露します。冷めてから入れましょう)

<乾燥保管庫の場合>

- ◆乾燥保管庫の仕様やマニュアルに沿って、乾燥・保管を行いましょう。
- ◆乾燥保管庫使用の際、適正に温度・時間設定をすれば、熱風消毒が可能です。

漂白・消毒

<消毒>

◆熱湯消毒には、お湯の温度が80℃、5分以上で熱湯殺菌が可能です。

(温度管理に注意しましょう)

◆煮沸(100℃)消毒の際は、食器を長時間煮沸すると劣化を早めるので、煮沸は2~3分にとどめましょう。

◆「ハイター」など次亜塩素酸ナトリウムを使用する場合は、200mg/ℓの溶液に5分間浸すと殺菌が可能です。消毒後は十分な流水ですすぎましょう。

濃度×時間がポイント!
100mg/ℓの場合は
10分間

<洗浄と消毒>

※食器をきれいに洗浄すると、有機物に付着した細菌等も一緒に落とすことが可能ですが、流行時等状況に応じて消毒を実施しましょう。

<漂白>

◆汚れ(有機物)が残ったまま漂白剤を使用すると漂白効果は低下します。必ず洗浄した後に漂白剤の溶液に漬けこみましょう。

◆漂白作業中は必ず換気をしましょう。

◆漂白剤使用後は、すすいで完全に漂白剤を流し、水気を切って完全に乾燥しましょう。

<漂白剤の種類>

※ポリプロピレン食器には、「Uクリーン」などの酸素系漂白剤の使用が望まれます。また、「ハイター」など次亜鉛素酸ナトリウムにも漂白効果があります。必ず取り扱い説明書に従って使用しましょう。

衛生検査

- ◆洗浄機は定期的に水温や水圧、洗剤の注入量、スケールのつまり等の点検を行いましょう。
- ◆洗剤が食器に残っていないか、pH試験紙等を用いて確認できます。
- ◆でんぷん、脂肪、タンパク質の汚れは、発色・変色する試薬で検査できます。

<でんぷん>

ヨウ素溶液30～40mlを食器全体に行きわたるように入れ、でんぷんが残っていれば紫色に。

<油脂>

クルクミンアルコール溶液を使用した場合は、黄色に変色。

オイルレッド溶液を入れ、ただちに水の中で軽く洗うと、油脂が残っていれば赤色に変色。

<タンパク質>

ニンヒドリン溶液やアミドシュバルツ溶液を使用する方法がある。

- ◆食器清浄度検査用として、試薬が調整済の検査セットも市販されています。
(食器に試薬を直接ふりかけるため、検査後は食器から試薬を完全に除去するために再洗浄する必要があります)

※東京都食品衛生協会など、食品衛生法に基づく厚生労働大臣登録検査機関では、細菌などの微生物学的検査や、栄養成分などの理化学的検査を行っています。こうした専門機関に衛生検査を依頼することも可能です。

【社団法人東京都食品衛生協会 東京食品技術研究所】

〒175-0083東京都板橋区徳丸1-19-10/TEL:03-3934-5821/FAX:03-3934-5827

【参考資料】

- ※ 「大量調理施設衛生管理マニュアル」 厚生労働省
- ※ 「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part.1」 文部科学省
- ※ 「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part.2」 文部科学省
- ※ 「第7版プラスチック製食器そして安全（メラミン食器、ポリプロピレン 食器、ポリカーボネート食器～プラスチック製食器を正しくご使用いただくために）」 日本プラスチック日用品工業組合、プラスチック製食器協議会
- ※ 「調理器具と食器～洗浄の基本」 東京都福祉保健局
- ※ 「ポリプロピレン製食器取扱い説明書」 三信化工
- ※ 「学校給食における食器の洗浄について～食器洗浄機用洗浄剤の使用実態と適切な洗浄オペレーション」 日本食品洗浄剤衛生協会
- ※ 「洗剤メーカーから見たプラスチック製の食器の洗浄と取り扱い方法～食器を正しくご利用いただくために」 日本食品洗浄剤衛生協会
- ※ 「リユース食器を使ったエコイベント実践マニュアル」 環境省