

たとえば、レアローストビーフは、引き続いて再利用を希望する場合には、調製後できるだけ速やかに冷やさなければならない。これらの調理は鮮度と品質に優れた食品で行う必要があることは言うまでもない。

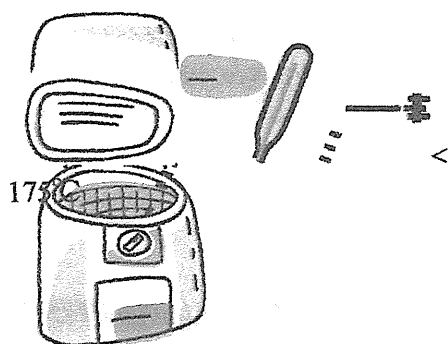
また、家禽肉やその調理にも特段の注意を払う必要がある。食肉類の中でも、家禽肉は病原性細菌（たとえばサルモネラ菌やカンピロバクター菌など）に汚染されることが最も多いことが判明している。このため、家禽肉は必ず十分に長時間煮焼きするか揚げなければならない。

ほとんどの細菌が急速に増殖するのは、10℃から45℃の間である。この温度になると、20分ごとに姉妹細胞に分裂する。したがって、できるだけ早くこの温度帯は超えなければならない。よって、1時間で10℃の温度範囲から60℃の温度範囲に移行することが推奨される。

理想的には、食品の中心温度をデジタル温度計で測定することによって、それができない場合には、食品または煮汁の外観（泡立ちなど）の目視確認によって、ならびに加熱調理時間の確認によって、加熱調理の状態を把握することが推奨される。

7.1. 揚げ物

高温により細菌が死滅するとしても、温度が高すぎると、発癌性が認められているアクリルアミドなどの有害化学物質の形成につながるおそれがある（詳細については、第1部、ポイント1.1 および1.2の「揚げ物の料理」を参照すること）。



したがって、揚げ油の温度は175℃を超えてはならない（揚げ油の温度）。この基準を満たすことができるためには、フライヤは（法律の定めるところにより）信頼性の高い調整済みのサーモスタットを備えていなければならない。調整済みの手動式デジタル温度計で油温を定期的に測定することは、補足点検となる。信頼性の高い調整済みの温度計²⁴を使用するものとする。

揚げ油が過熱した場合、または食品残滓（揚げ物の切れ端、揚げ衣の残滓、パン粉など）が存在する場合には、それが有害物質になることがありうる。フライヤ内の低温部の存在や使用後に揚げ油を濾過することで、このハザードを予防する。揚げ油がこびりついたり過熱したりしたときは、定期的に取り除かなければならない。

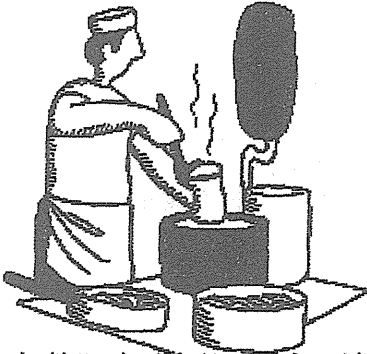
揚げ油は定期的に取り替えなければならない。全部を同時に取り替えなければならない。使用した揚げ油に綺麗な揚げ油を継ぎ足すことは禁止されている。揚げ油の取り替えの際に遵守すべき推奨事項は、なるべく、明瞭に書かれた作業指示書に収録するものとする（揚げ油の試験の年月日、実施者、および試験結果等）。揚げ油の取り替えの際には、フライヤを清掃する必要がある。揚げ油の取り替えるべき時期の具体的な決定のためには、食用油テスターを使用すること。

詳細については、揚げ物の調理の補遺を参照すること。

²⁴ 温度計は、氷水の温度が0℃、沸騰水の温度が100℃であることを踏まえ簡単に調整することができる。

7.2. 真空調理²⁵、真空包装

真空調理法と調理済み食品の真空包装との混同がしばしばみられる。真空包装は、製品寿命を伸ばすか、または調理済み食品の特殊な加熱加工を可能にすることを目的とする作業である。



真空調理の場合には、優れた品質と一級鮮度の食品（長期間保存された食品や冷凍食品を使った作業をしないこと）および真空調理のために特別に設計されたパックを使用することが求められる。また、器材、諸室、従業員に関する厳格な衛生条件（真空調理）で作業することも必須である。生の食品を包装袋に入れて、真空にしてから、極めて厳格な計算表（微生物学者や農産物・食品加工業の専門家の協力により策定されたもの）にしたがって、水中浸漬または特製のオープン内での蒸気噴射により、ただちに加熱加工する。



加熱温度が食品の中心に達することを確実にするために、所定の時間・温度管理を遵守し、特殊な温度センサーで管理・制御しなければならない（真空調理を実施する従業員には訓練を行わなければならない）。正しく行わないと、真空調理は貯蔵中に危険な芽胞菌の増殖を引き起こす可能性がある。ほんの少しでも逸脱があると（装置類の変調、溶接部の欠陥、薄膜の透過性など）、製品の微生物個体群を変質させ、食品の最終的な寿命を大幅に短縮させるおそれがあることを忘れてはならない。次に、食品をただちに冷却する。冷却は迅速でなければならない。温度は2時間未満で中心が10℃にならなければならない。次に、製品を4℃以下の温度で保存する。

真空調理製品の保存期間は、2～3週間以上さらにはそれ以上になることがある。

下記のことには特段の注意を払うものとする。

- 原材料の衛生品質（できるだけ新鮮な食材と欠点のない納入業者）
- 加熱処理
- 冷却
- 保存
- 包装の品質（真空調理に適した包装材の使用）。

この真空調理法には次のような多くのメリットがある。

- 原材料の節減および加熱調理ロスの低減。
- 感覚上の品質が保持され強化される。
- 包装材が外部の汚れを保護するとともに、好気性細菌の増殖も防止する。²⁶

真空包装の場合には、食品は加熱調理されずにまたは加熱調理後に真空パックされ、冷所に保存される。この技術は、料理をパックし、より長く保存し、後で再加熱することを可能にするうえで理想的である。調理済みの料理や食品の真空包装は、すべての空気が、したがって酸素も包装から脱気されていることを意味する。

²⁵原理は1980年代にジョルジュ・プラリュ（Georges Pralus）によって開発された。

²⁶これらは空気の存在下で増殖する好気性細菌である。



このため、嫌気性細菌²⁷の増殖を引き起こす可能性がある。したがって、真空パックは**最良の衛生条件（真空包装）**で行うこと、および真空パック料理はただちに冷蔵することが肝要である。

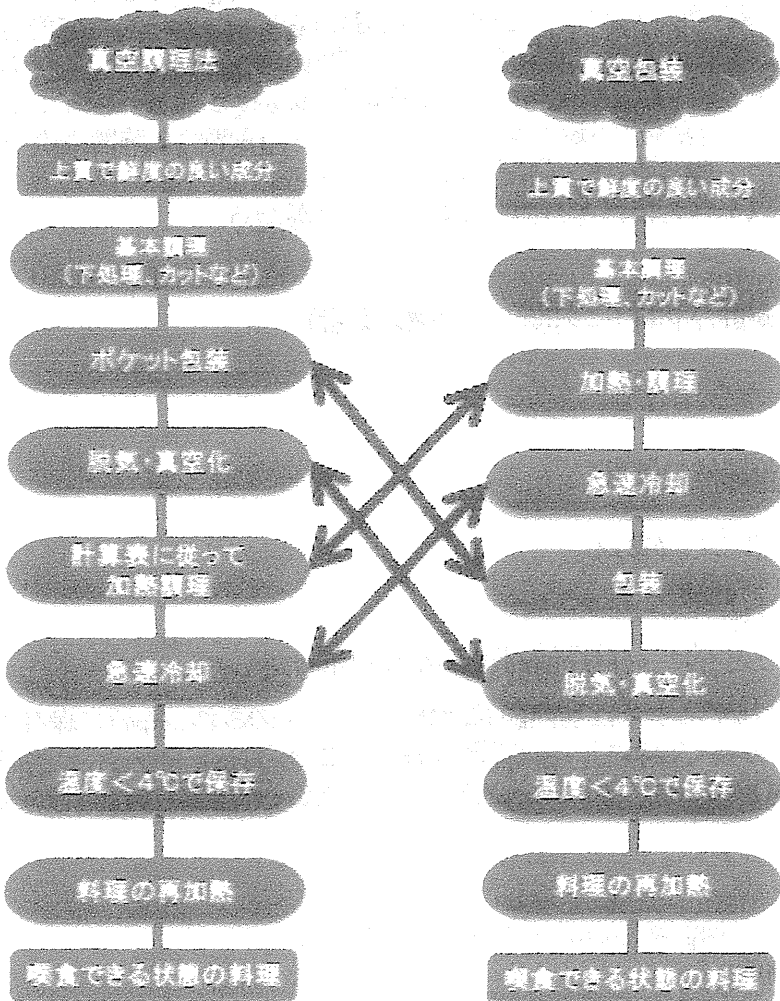


以下に、真空包装に適用する必要があるいくつかの推奨事項を列挙する。

- ・ 衛生上良質の原材料の使用、
- ・ 良好な衛生条件での下準備、冷蔵、包装、および真空パック
- ・ パックに充填するには、清潔な器材を使用すること。
- ・ 真空パックした食品をそのまま冷蔵庫に入れておくこと。
- ・ 包装にラベルを貼付して、品名、調製年月日、保存期間、推奨保存温度などの仕様を表示すること。

- ・ なるべく、真空パックされた料理はしっかりした包装に入れて再加熱すること。

両方法を示す模式図



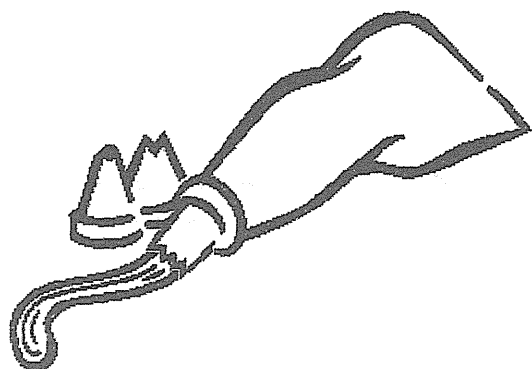
²⁷ 酸素の不在下でのみ生き残ることができる細菌。この細菌群のいくつかの種類は、クロストリジウム属菌など、特に危険なことがある。

7.3. 温製料理の仕上げ

加熱調理、ロースト、蒸し煮、または揚げた料理はほとんど無菌である。したがって、この状態をできるだけ長く維持するためにあらゆる予防措置を講じなければならない。ところが、後続の作業（カット、小分け、料理の仕上げ、盛りつけ、付け合わせなど）が交差汚染のリスクにつながる可能性がある。

予防措置：

- ・ カットするには、生の食品や調理されていない食品をカットするのに使用した物とは別の清潔なまな板および器材を使用すること。
- ・ 手指との直接接触を極力避けること。使い捨て手袋を必要に応じて使用すること。
- ・ 清潔な食器類で味見すること。
- ・ 付け合わせは料理を提供する直前に添えること。
- ・ 熱い容器を持つには清潔な鍋掴みを使用すること。
- ・ 仕上がった料理は可能な限り迅速に提供すること。
- ・ 皿の縁に付いた料理を拭き取るにはペーパータオルを使用すること。



絞り袋

- ・ なるべく使い捨ての絞り袋を使用すること。
- ・ 複数のサービスに使用される絞り袋は冷蔵庫の中に保存すること。
- ・ 食材を詰め込んだ絞り袋を冷蔵庫の中に保存する場合には、口金を付けておくこと。
- ・ いかなる場合にも、食材を詰め込んだ絞り袋の口金を舐めないこと。
- ・ 再利用可能な絞り袋は、完璧に清潔でなければならず、奥まで徹底的に洗浄し、消毒、乾燥させてから、なるべく次の使用時まで冷蔵庫に保存しなければならない。



7.4. 小分け、厨房での保温保存

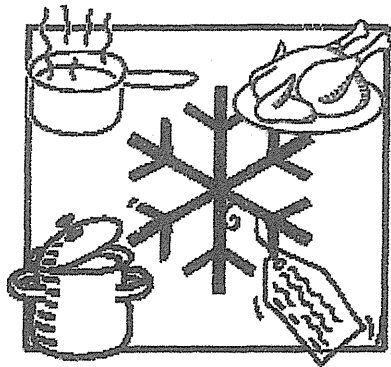
ほとんどの場合、調理済み食品はそのまま食べられる。この場合、ホットチェーンあるいは同時加熱調理という。

温度に費やす時間を最小限に抑えるために、一気に少量に小分けするものとする。スチームオーブンを使用すると、調理と消費との間の時間を最小限に抑えることができる。温製料理の厨房での保温保存は、温熱機器を用いて行わなければならない。オーブン、スチームオーブン、サラマンダー、湯煎用フードパン、断熱容器。

予防措置：

- ・ 温熱機器内がくまなく温度 85°C 以上になるよう配慮すること。
- ・ 60~70°C に暖めておいた小皿を使用すること。
- ・ 湯煎用フードパンに十分に水が入っていることを確認すること。
- ・ 料理の味覚上および感覚印象上の特質を踏まえ、料理の温度を可能な限り高く維持すること（温度が最低 60°C でなければならない）。
- ・ 料理を定期的に攪拌して、熱がほどよく行き渡るよう配慮すること。

- ・ 料理をできる限り覆うこと。
- ・ 仕上がった料理を可能な限り高い温度（最低 60℃）で提供すること。
- ・ 手指との直接接触を避けること。
- ・ 仕上がった料理を室温で放置しないこと。
- ・ 湯煎用フードパンに保存した食品はなるべく当日中に使用すること、サービスに必要と判断される量だけをホットチェーンに保存すること、食品を分割し、ただちにかつ可能な限り迅速に他の部分を冷やしておくこと。



・ まだ利用可能な食べ残しは、供する前に再加熱するよう配慮すること。

or les restes (残骸) (châdiment) 又は凍結体 (châdement) ・再利用することができる食べ残し (食べ残し) はそのまま冷ましておき、包装し、ラベルを貼付し（調理の名称、調製年月日、およびできれば消費期限を明記する）、完全に冷め切ったら冷蔵庫に保存すること。



7.5 新しい調理法

新しい調理法および新しいタイプの調理機器がガストロノミーを進化させている。現在では、「真空低温調理」および「分子料理」が注目されており、これらの調理法がますます大きな市場を制覇している。シェフや HORECA 経営者として、これらの新しい傾向の中から進むべき道を見出し、これらの調理法に精通することは必ずしも容易ではない。

真空低温調理：

真空低温調理の際には、真空パックされた製品は、伝統的な調理に使用される温度よりも低い温度でかなり長時間加熱される。この技術には、製品のすべての自然なままの水分を維持し、目減りとパサつきを防ぎ、こうして素材本来の風味や旨味がより良く保たれるというメリットがある。

ロネ (Roner) は、真空低温調理に使用される器具である。この器具は、温度の制御と水の対流により、湯煎用フードパンの水の体積全体にわたって一定に保つことができる。このことは、非常に正確な方法で低温調理することができることを意味する。7.2 項「真空調理」で説明した食材の品質と鮮度および衛生的な処理がこの技術の使用において重要である。非衛生的な製品を低温で長期間加熱したらどうなるか考えてみるとよい。

分子調理²⁸：

分子調理は科学の調理への応用である。したがって、分子料理のなかには、料理というよりも、試験管、針、人為的に調整した周囲環境などを使って実験する研究室に似ているものもある。化学的および物理的な現象によって、卵を使わないチョコレートムース、泡で作ったシャーベット、フォアグラのムースなどが作られている。液体窒素は分子料理で多用される要素である。たとえば、-196℃の温度でアイスクリームや野菜のムースが作られている。

²⁸ 分子調理 (cuisson moléculaire) という用語は、ハンガリーの物理学者ニコラス・クルティ (Nicholas Kurti) によって 1969 年の講演会の際に命名され、彼の協力者のエルヴェ・ティス (Hervé This) によって特に着目されるようになった。

注意：さまざまな新調理法は公衆衛生上のハザードを伴う。新調理法を使用したい場合には、必要な情報を収集し採り入れることが肝要である。これらの方法を適用することにより、食の安全と技術的側面に特段の注意を払う必要がある。

8. コールドチェーン

8.1. 冷蔵

料理をこしらえ、冷まし、冷蔵保存し、食べる前に温め直す場合もある。これが、コールドチェーン (liaison froide) あるいは分離型加熱調理 (cuisson dissociée) と呼ばれるものである。温製の料理は、可能な限り迅速に中心温度 10℃未満まで冷やさなければならない。60℃と 10℃の間の臨界温度帯は、料理を温め直すときも料理を冷ますときも、できるだけ速やかに通過するものとする。

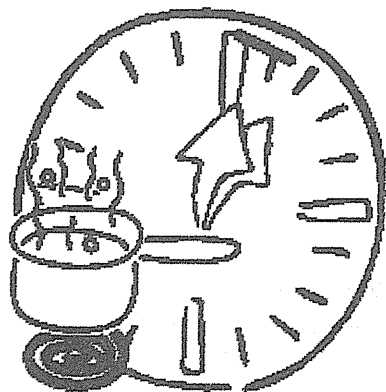
予防措置：

- ・ 冷却前に食品をより小さな部分、つまり、5 リットルまたは 5 キロ以下に分割すること。
- ・ 冷却する製品を高さ 4~5 cm で重ね合わせてはならない。
- ・ 食品を互いに離して冷却すること。
- ・ 60℃と 10℃の間の温度帯を 2 時間以内に通過させること。
- ・ なるべく、急速冷却器を使用して食品を冷却すること（可能な限り速やかに 70℃以上、20℃以下にすること）。²⁹次に、冷蔵室に保管すること。
- ・ 冷蔵が均等に行われるように冷却する食品を定期的に混ぜること。
- ・ 冷却した食品を保冷カバーや保鮮シートで覆うこと。
- ・ 冷却した食品を 3~4 日以上保存しないこと。
- ・ 清潔な調理機器や調理器具を使用すること。
- ・ 製品を当日中に使用しない場合には、製品または容器に、料理の品名、冷却年月日、消費期限³⁰を記載したラベルを貼ること。
- ・ 温製の料理を冷蔵庫に入れないこと。冷蔵庫内の温度の上昇を招き、冷蔵庫内の料理食品に有害となり、さらに冷蔵庫内の冷却が遅くなるからである。
- ・ 可能な場合には、食料品とソースを別にして冷却する。

²⁹ 可能でない場合には、料理（主としてなるべく金属容器に収納された液体）を過冷却水（水、氷、および塩）で急速冷却することもできる。

³⁰ コックまた責任者がポイント 5.3 の推奨耐久期間に基づき保存期限を自ら決定する。

8.2. 再生



再生とは、料理を中心温度 60℃以上まで再加熱することをいう。これは、鍋、オーブン、電子レンジ、スチームオーブンの中、または製品がしっかりした包装にパックされているときは沸騰したお湯で直接行うことができる。

予防措置：

可能な限り迅速に、なるべく1時間以内に10℃から60℃まで加熱すること（料理の再生）。



- ・ 消費する直前に再生すること。
- ・ 必要な量だけ再生し、再加熱した料理は当日中に消費すること。
- ・ 湯煎用フードパンで再加熱しないこと。湯煎用フードパンは暖かく保つための手段である。料理を急速加熱することができる一部の高能力の湯煎用フードパンは利用可能である。したがって、これらについては、料理を再生するために使用することができる。自分が持っている湯煎用フードパンの種類を自分自身で確認しておかなければならない。
- ・ 再加熱する料理を定期的に混ぜること。
- ・ 再加熱した料理を 60℃以上に保つこと。
- ・ 残り物を保存しないこと。

8.3. 非加熱調理

下記などをいう。

- プチパン類にバターを塗る、付け合わせを添えること、
- サラダのさまざまな具材を混ぜ合わせること、
- 冷製料理や冷製前菜などの準備

身体衛生、特に手指衛生、およびコールドチェーンの尊重がここでは極めて重要である。これらの条件を確保するために、涼しい作業環境（室温 12~14℃）で作業するものとする。このような環境を確保できない場合には、可能な限り迅速に作業するものとする。

予防措置：

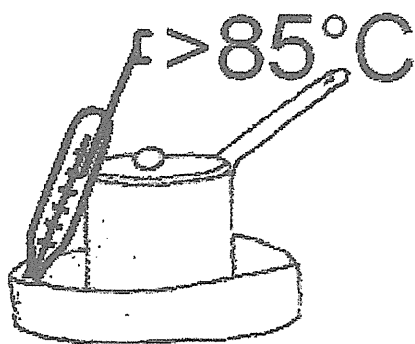
- ・ 一度にあまりにも大量の料理を調製しないこと。
- ・ 冷却した原材料を少量ずつ使って作業し、原材料を定期的に補給すること。
- ・ できるだけ長く製品を冷蔵庫に入れておくこと。
- ・ できるだけ新鮮な食品を使用すること。
- ・ 必要な量しか冷蔵庫から取り出さないこと。
- ・ 作業が中断する都度、食品をすべて冷蔵庫にしまうこと。
- ・ 常に食品を 7℃以下の温度で保存すること。
- ・ 仕上がった料理はそのまま冷蔵庫に入れるか、またはすぐに提供すること。
- ・ 完成品は保冷フィルムでラップすること。
- ・ 完成品が当日中に消費されない場合は、調製年月日と最も傷みやすい食品および/または最も新鮮でない食品の消費期限を考慮した消費期限（事業者自らが決定すること）を記載したラベルを貼付すること。

9. サービス提供

サービスを担当する従業員は、非常に慎重でなければならず、第 20 章で説明する従業員の衛生規則を遵守しなければならない。手指をこまめに洗わなければならない。小皿や皿やグラスの内側に指を入れてはならない。

9.1. 温製料理のサービス

セルフサービスカウンターケースでは、温度と時間を特に入念にコントロールしなければならない。既に述べたように、周囲環境が理想的³¹である場合には、細菌は 20 分ごとに分裂する。したがって、細菌の数の増加は指数関数的に急激に行われる³²。清潔な器具を使用し、食品をできるだけ空気から保護することにより、交差汚染を避けることができる。



予防措置：

60°C以上のサービス温度を確保するために、湯煎用フードパンの温度を 85°C (湯煎用フードパンの温度) 以上に設定することが推奨される。



・ 料理を加熱するために湯煎用フードパンを使用しないこと。ただし、当該湯煎用フードパンの能力が十分な場合についてはこの限りでない。湯煎用フードパンに入れた料理は、既に温度 60°C 以上でなければならない。

・ 湯煎用フードパンの水は毎日空にし、湯煎用フードパンは毎日洗浄しなければならない。

- ・ 料理の中心温度が 60°C 以上であることを定期的に確認すること。
- ・ 料理を暖かいまま 4 時間以上保存しないこと。
- ・ 料理を一度に大量に用意しないように厨房作業を計画すること。
- ・ 常に清潔なサービス器具（トング、ナイフ・フォーク・スプーン類）を使用すること。
- ・ 空にして洗浄していない場合には、湯煎用フードパン内の容器を使い回さないこと。
- ・ 顧客が料理を自分でとることができる場合には、保護ガラスを設けること。
- ・ 手指との直接接触を避けること。この接触が避けられない場合には、使い捨て手袋を使用すること。この使い捨て手袋は頻繁に取り替えなければならない。
- ・ たとえば、現金を入金する、後片付けする、汚れた食器を取り扱う、厨芥を捨てることと、食事を出すことなど、清潔な作業と汚れ作業が相前後するのを避けること。
- ・ ホットドリンクマシン（コーヒーマシンなど）を毎日洗浄（および必要に応じて消毒）すること。
- ・ サービス提供時間の合間には、食器類（皿、カトラリー、コップ等）に覆いをかけておくこと。

9.2. コールドフードサービス

冷製料理（サラダバー、冷製前菜、冷製デザート、サンドイッチ、付け合わせを伴うプチパンなど）の最適な冷蔵を確保すること（7°C 以下、ミンチ肉や生魚については 4°C 以下）。

³¹ 十分な水分、タンパク質を豊富に含む栄養物、体温など

³² 細菌の数は直線的に増加する（2、4、6、8、10）のではなく、2 倍ずつ増加する（2、4、8、16、32）。

予防措置：

イラスト

・ 顧客が提供された料理が汚染されないようにすることが可能な仕組みを導入すること（たとえば、顧客が料理に直接取り分けることができる場合には、保護ガラスを設けるなど）。

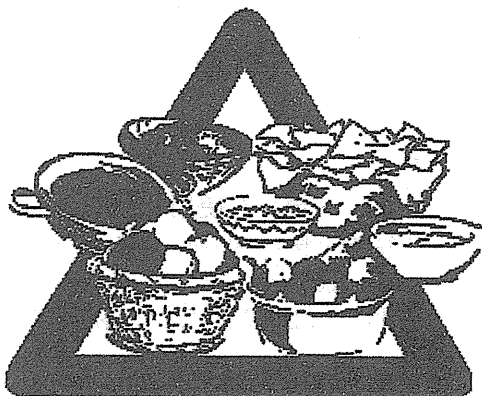
・ 冷蔵カウンターケース³³の冷却機構を最高温度7℃（ミンチ肉や生魚については、4℃以下）に設定すること。

・ 冷蔵カウンターケースの温度を毎日点検すること（冷蔵カウンターケースの温度）。

・ 一度開けたら、調味料（ケチャップ、マスタード、ドレッシング、ケッパーなど）の包装は、サービス提供の間も清潔に保ち、涼しい場所に並べておくよう配慮すること。

- ・ 牛乳、アイスクリーム、プリン、その他の乳製品や卵ベースの料理は、温度7℃以下で保存すること。
- ・ 展示ショーケースを定期的に（できれば毎日）洗浄すること。
- ・ 飾り物や装飾品の使用を制限し、それらを洗浄することができるよう配慮すること。
- ・ 種類の異なる食品を分離すること（例：生の食品と調理済み食品を分離する、魚と肉を分離するなど）。
- ・ コールドチェーンの円滑な運営とコンプライアンスを確保するため、冷蔵ショーケース等に詰め込みすぎないこと、およびこれらの良好な維持管理を確実に行うこと。

9.3. 冷製ビュッフェ³⁴



冷製ビュッフェの実施、ましてやそれが「デリバリー」で行われるときは、厳格な予防措置を考慮に入れる必要がある（冷製ビュッフェ）。屋台施設では、労働条件は必ずしも最適ではない。さらに、サービスと調理が厨房作業に慣れていない従業員によって行われている場合も多い。

予防措置：

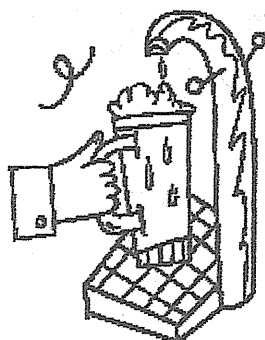
- ・ すべての従業員の最適な身体衛生に留意すること。
- ・ 飾り物や装飾品がいかなる汚染の原因にもなることがないことを確認すること。生花類も禁止すべきである。洗浄することができる飾り物や装飾品のみを使用しなければならない。
- ・ ビュッフェの各テーブルには、清潔なナプキンを備えなければならない。ショーケース展示の場合には、備品が清潔であり、また使用前に洗浄されていなければならない。
- ・ いかなる場合にも、所定の温度、つまり、冷製料理については温度7℃以下、（ミンチ肉や生魚については、4℃以下）、温製料理については、温度60℃以上に違背しないこと。これらの要件を満たすことができない場合は、短期間に限り適用除外を受けることができる。ビュッフェに詰め込みすぎないようにすること、温度を確保するため定期的に補充することが望ましい。

³³ 急速冷凍機、冷蔵カウンターケース、冷蔵ショーケース、サラダボウルなど

³⁴ 法制上は「移動式かつ一時的な作業場所 (lieux de travail mobiles et temporaires)」の項目に記載されている。

- ・ 種類の異なる食品を分離すること（例：生の食品と調理済み食品を分離するなど）。
- ・ 暖かい食品を冷蔵ショーケースの中に入れていないこと。
- ・ 生きていない水産物は、なるべく溶けかけの氷を敷き詰めた上に保存しなければならない。
- ・ 輸送中は、冷製料理の温度が7℃を超えないようにすべてが覆われるよう配慮すること。
- ・ 必要と判明した場合には、冷却エレメントを使用すること。
- ・ 食品にできる限り、かつできるだけ長く覆いをかけておくこと。
- ・ できるだけ提供直前にビュッフェを仕上げること。
- ・ サービスについては、できれば各種類の食品に馴染む器具を使用すること。
- ・ 手指との接触が避けられない場合には、使い捨て手袋を使用するか、または良好な手指衛生を心がけること。
- ・ ビュッフェの残り物を使用しないこと。
- ・ ビュッフェを盛りつけた後は、（クリーニング用品で）洗浄しないこと。

9.4. ディスペンサー



ビールサーバー配管内に長時間滞留するビールの変質やビールディスペンサーの劣化を防ぐため、この設備を定期的に維持管理するとともに、いくつかの衛生規則を遵守しなければならない（ビールディスペンサー）。

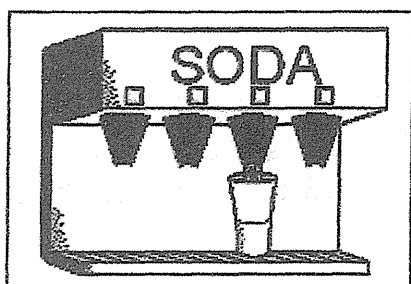
予防措置：

αビールセラーには、ビール配管のディスペンサーヘッドを飲料水配管に接続することが可能な設備を備えること。

α ビール樽は、圧搾された炭酸ガスもしくは窒素、またはこれら2つのガスの混合物を用いてのみ詰め替えることができる。これらの不活性ガスは、食品と接触するガスに必要な一定の純度基準（food grade）を満たしていなければならない。これらのガスの製造者は、本件（food grade）に関して求められる保証を提供しなければならない。二酸化炭素、窒素、またはこれら両者の混合物のボンベ：

- 最高保存温度：32℃、
 - 屋外保存の場合には日光に対する保護を設けること。
 - ボンベは壁に固定しなければならない。
- ・ ディスペンサーコックの外部（ドリップフィードやグリッドを含む）は、少なくとも1日に1回徹底的に洗浄しなければならない。この洗浄の後、洗浄剤の残留物をすべて除去するために、冷たい飲料水ですすぎを行わなければならない。ディスペンサーは、使用頻度によって決定される周期にしたがって、ただし少なくとも四半期に一度は、全面的に消毒しなければならない。この一般保守は、備置する登録簿に記載し、スポット検査の際に提示しなければならない。プランジャーヘッドは、各ビール樽の間を計画的にすすぎ洗いしなければならない。
 - ・ 一般保守の後、洗浄剤や消毒剤の残留物が完全に落ちきるまで再び飲料水ですすぎを行わなければならない。次に、ビール配管を水の中に浸けて、ガス系統を閉じなければならない。
 - ・ 2週間以上使用されていない配管は、炭酸ガスによる加圧洗浄後、乾燥させなければならない、また、サービス提供前に再びすすぎ洗いを。
 - ・ ディスペンサーヘッドをセラー内に引き回さないこと。ビール樽に接続するか、あるいは飲料水配管に接続しなければならない。

- ・ ディスペンサーヘッドを定期的に洗浄すること。
- ・ 専門会社と保守契約を締結することによって、あるいは組織内の保守手順を策定しそれを実行することによって、ディスペンサーの適正な保守に留意すること。実施年月日とその都度記録しなければならない。
- ・ グラス等のガラス製品は機械洗浄するかまたは手洗いすること。手洗いする食器類の場合には、二重トレイを用意し、一方は洗浄剤を入れた冷水で満たし、ガラス製品用の洗浄ブラシを取り付け、もう一方は真水の冷水で満たし、真水が洗浄時に常時補給されるようにオーバーフローパイプを取り付ける。両方のトレイの水とブラシを定期的に取り替えること。
- ・ ビール樽を接続する前に、ビール樽の耐用期間を計画的に点検すること。
- ・ 適正な在庫管理を適用すること。先入れ先出し (FIFO) の原則にしたがって作業すること。先に納入された樽から先に使用しなければならない。



フルーツジュースまたはその他のドリンク (清涼飲料水、コーヒーマシンなど) のディスペンサーおよびフルーツジュースや飲料の製造機器 (遠心分離機など) を有している事業部門の場合には、一定の衛生規則を遵守しなければならない (フルーツジュースその他のドリンク)。

- ・ 飲料水の供給設備を装備すること。
- ・ 清涼飲料水の樽は、圧搾された炭酸ガスもしくは窒素、またはこれら 2 つのガスの混合物を用いてのみ詰め替えることができる (ビールディスペンサーに関する上記項目参照)。
- ・ ディスペンサーヘッド (ドリップフィードやグリッドを含む) を定期的に洗浄すること。
- ・ 飲料水配管をドリンクの交換の都度、および施設の休業時は少なくとも 1 日 1 回はすすぎ洗いすること (これについては、製造者の指示に従うこと)。
- ・ 器材の保守計画を策定しておくこと。
- ・ 日常用いる製造器材 (遠心分離機など) を洗浄・消毒すること。
- ・ グラス等のガラス製品は機械洗浄するかまたは手洗いすること。手洗いする食器類の場合には、二重トレイを用意し、一方は洗浄剤を入れた冷水で満たし、ガラス製品用の洗浄ブラシを取り付け、もう一方は真水の冷水で満たし、真水が洗浄時に常時補給されるようにオーバーフローパイプを取り付ける。両方のトレイの水とブラシを定期的に取り替えること。
- ・ フルーツジュースを新鮮なフルーツを用いて調製する場合には、使用する果物の鮮度を常に管理し (腐敗やカビがないこと)、あらかじめ果物を適切に洗浄しておくこと。
- ・ 使用する製品 (コーヒー、ミルク、アイスクリーム、清涼飲料水の樽など) の期限表示を計画的に点検してから、それらを接続または充填すること。
- ・ 適切な在庫管理に留意し、先入れ先出し (FIFO) の原則にしたがって作業すること。

10. 余剰分の処理

整理整頓が行き届いた厨房であっても、食肉、野菜、ソース、スープ、サンドイッチ、デザートなどの残りが発生するのはやむを得ない。周囲環境中に曝され、十分に高いかもしくは十分に低い温度に間断なく維持される蓋然性が低く、または手指で取り扱われたため、これらが細菌学的に汚染されるリスクは比較的大きい。

利用可能な厨房の余剰分は、必要な注意をもって処理しなければならない（余剰分の処理）。



予防措置：

- ・ 料理が 30 分以上 55℃以下の温度にとどまったときは、いかなる場合にも再使用しないこと。
 - ・ 利用可能な厨房の余剰分はサービス提供直後に処理すること。急速に冷却すること。
 - ・ テーブルから下げた残飯、落花生、塩漬けおつまみなどのスナックは、再利用してはならない。
 - ・ ホットサービスカウンターに 2 時間以上残された余剰分は再利用しないこと。
- ・ 余剰分は 1 回しか再加熱しないこと。
 - ・ 冷製料理の余剰分は、ラップを掛けて、冷蔵庫に最長で 24 時間保存すること。
 - ・ まだ利用可能な冷蔵余剰分のコールドチェーンが途切れないう配慮すること。
 - ・ 余剰分の発生を削減するため、サービス提供に必要な量のみを出庫すること。

11. 輸送

施設内部の運搬時にも、外部輸送（たとえば、購入した原材料の自力輸送、パーティーやイベントが開催される場所までの輸送、他の HORECA 施設への配達、個人への配達など）の場合についても、原材料の自力輸送、温製および冷製の料理の輸送の別なく、適切な温度の維持に特に留意する必要がある。第三者によって行われる輸送の場合には、輸送に関するガイドを参照するか、以下に説明する事項を遵守すること。原材料および料理は、保冷状態では温度 7℃以下、保温状態では 60℃以上で輸送しなければならない（輸送中の温度）。



このような温度を可能にするためには、積込スペースまたは輸送器材にそれぞれ 85℃または 4℃に設定したアクティブ加熱・冷却システムを装備することが推奨される。このようなシステムがない場合には、魔法瓶を使用するものとする。

輸送車両および/または他の輸送システム（魔法瓶、保温ワゴン、保温・保冷コンテナなど）の温度を測定すること。

種目	温度 (°C)	補正
保温輸送	最低 70~75°C	サーモスタットを高めにする・熱供給を早めにする、再加熱を多めにする
保冷輸送	最高 7°C	サーモスタットを調節する・冷蔵部分に早めに入れる：追加の冷蔵部分に入れる

また、輸送中の交差汚染を防止するよう注意する必要がある。その場合、原材料および料理を保護することが絶対に必要である。できれば、輸送機器は、調味済みまたは完成した食料品の輸送のためだけに使用するものとする。これができない場合には、「食品 (food)」と「非食品 (non-food)」との物理的分離の確立を図るものとする。

食品が輸送される積込スペースの内装は、簡単に洗浄できるものでなければならず、輸送後はその都度洗浄・消毒するものとする。

食品の外部輸送に使われる積込スペースには、「食料品専用 (exclusivement réservé à des denrées alimentaires)」と消えない表示を施す。

荷物用エレベーターおよびそのケージなどの内装は、防水性、防油性で、維持管理が容易な硬質の材料で構成しなければならない。エレベーターは、食品への汚染のハザードを呈さないように見た目に清潔でなければならない。

料理の輸送に関する予防措置

- ・ コンテナ、輸送車両、およびトラックの積み込みを担当する従業員の身体衛生と服装の身だしなみに注意を払うこと。
- ・ 食料品の輸送のルートとタイミングを的確に確立すること。
- ・ 保温輸送は、流通、消費に対応するように計画すること。
- ・ 料理およびホットとコールドの両方の料理の構成要素の発送時から受領時までの温度の変化をきちんと監視すること。
- ・ 料理は受領後できるだけ速やかに使用すること。
- ・ コールドの要素は、必要に応じて受領直後から使用時まで保冷状態に置くこと。
- ・ 輸送後の再生の場合には的確な指示を行うこと。

12. 片付け

片付けるときは、交差汚染の危険性は現実的である。提供する料理が「運び込まれて」いる場所（テーブル、作業台、ハッチ、...）は、物理的にレストランで片付けられたすべての物を堆積する場所から分離されている。

残飯その他の廃棄物は、ただちに皿その他のサービス提供器材から捨てる。皿洗いをすぐに行うことができない場合には、皿をすすぎ、真水に漬け込んでおくものとする。

使い捨てランチョンセットは捨てる。防水テーブルクロスまたはカバーなしのテーブルは清掃する。布のテーブルクロスは、塵を払い、定期的に取り替える。

13. 小型厨房器具の後片づけ

食器洗いは、汚れ、ごみ、微生物を取り除くことを目的としている。これは施設が顧客によって判断される材料でもある。

手洗いより食器洗浄機を愛好する必要がある。

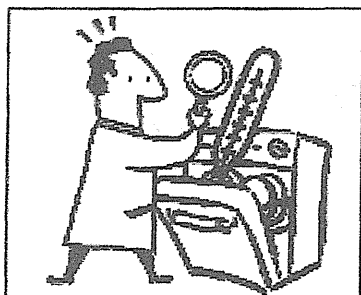
- ・ 食器洗浄機の水温は、手洗い時の水温よりも高いことがある。
- ・ すすぎ・洗浄剤は、使用することができる（効き目のある物ほど手荒れがひどくなる）。
- ・ 食器洗い機の使用時には、タオルもスポンジもブラシもいっさい必要ない。
- ・ 予洗いが必要である。

- ・ 器材の水の接触時間が長くなる。洗浄剤およびすすぎ剤の残留は、すすぎ洗いによって洗い落とす。

13.1 自動食器洗浄

予防措置：

- ・ 厨房用品および小型器具（大皿、カトラリーなども含む）は、片付けた後できるだけ速やかに洗浄すること。
- ・ 当日中に処理できなくなる厨房用品および小型器具は、浸漬槽に浸漬しておくこと。



汚れた厨房用品はすすぎ洗いすること。
できれば、食器洗浄機内の洗浄水とすすぎ洗い水³⁵を定期的に点検すること（食器洗浄機の水温）。これが技術的に実現可能でない場合には、洗浄品質の目視検査を行うこと。十分に清潔ではない厨房用品は、特に、予備すすぎ温度が高すぎることに起因していることがあり、水気の切れていない厨房用品はすすぎ温度が低すぎることによる場合がある。

- ・ 自動洗剤投入装置を定期的に（毎月）点検すること。
- ・ 可能な場合には、洗浄する物の種類に応じて水圧を調節すること。
- ・ 汚れた物が清浄な物に接触しないようにすること。
- ・ 厨房用品および小型器具を十分にすすぎ洗いするよう配慮すること³⁶。
- ・ 厨房用品および小型器具の水が切れて、すすぎ水が蒸発するのに十分な時間を見込んでおくこと。
- ・ 噴射ノズルが正常に動作することを定期的に確認し、石灰の残りを定期的に除去すること。
- ・ 使用後はその都度フィルターに付いている汚れを除去し、フィルターを温水で洗浄すること。
- ・ 布巾の使用は最小限に抑えること。
- ・ これが必要と判明した場合には、必ず清潔な布巾を使用し、使用後はその都度取り替えること。
- ・ 使用後に乾かした布巾の再使用はなるべく避けること。
- ・ 清潔な作業と汚れ作業を分割すること³⁷。
- ・ 清潔な厨房用品および小型器具を取り扱う前に、必ず手を洗うこと。
- ・ 清潔な厨房用品および小型器具の取り扱いは、最小限に抑えること。
- ・ 清潔な厨房用品および小型器具は、ほこりがかからない、できれば、水蒸気のかからない冷所にただちに片付けること。
- ・ この際に、厨房用品および小型器具の清潔さと状態を点検すること（目視検査）。
- ・ 使い古した、または破損した厨房用品および小型器具は廃棄すること。
- ・ 清潔な厨房用品と汚れた厨房用品や小型器具を別々にすること。

³⁵ 予備すすぎ温度範囲：35～40℃。洗浄温度範囲：55～60℃。すすぎ洗い温度範囲：85～90℃、

³⁶ 実際の化学的ハザード（界面活性剤の残滓）を防止するため。

³⁷ 汚れた食器類をより分け、食器洗浄機に入れて、清潔な食器類を出して片づけること。

13.2. 手動食器洗浄

- できる限り熱い洗浄水、つまり、手で触って耐えられる範囲の最高温度の洗浄水を使用すること。
- 洗浄水を必要な頻度で取り替えること。
- 洗浄剤を適切に（過不足なく）配合すること。
- 洗浄剤の選定に注意すること。従業員の皮膚にも厨房用品および小型器具にも、非腐食性の食品用途のものを計画しなければならない。
- すすぎ洗いにはできる限り熱い湯を使用すること。
- 洗浄、すすぎ洗いには、なるべくさまざまなトレイを備えた流し台を使用すること。
- スポンジタワシその他の食器洗いに使用される器具はこまめに新品に取り替えること。
- 厨房用品および小型器具は、その水切りが容易になるように配置すること。
- 厨房用品および小型器具を拭くときは、清潔な布または使い捨てのペーパータオルを使用すること。さもないと、拭くことでかえって再汚染を招いてしまう。
- 使用後に乾かした布巾の再使用はなるべく避けること。
- 清潔な作業と汚れ作業を分割すること。
- 清潔な厨房用品および小型器具を取り扱う前に、必ず手を洗うこと。
- 清潔な厨房用品および小型器具の取り扱いは、最小限に抑えること。
- 清潔な厨房用品および小型器具は、ほこりがかからない、できれば、水蒸気のかからない冷所にただちに片付けること。
- この際に、食器類の清潔さと状態を点検すること（目視検査）。
- 使い古した、または破損した厨房用品および小型器具は廃棄すること。
- 清潔な厨房用品や小型器具を汚れた厨房用品や小型器具を別々にすること。

ガラス破損時の対策！

- 当該空間または厨房での作業活動を中断すること。可能な限り人の出入りを避けること。
- ガラス製食器の破片の周囲を慎重に調べる。作業台、機器、床面などを点検すること。
- すぐ近くにある他の機器がガラス製食器の破片によって汚染されている可能性がある場合には、それらの機器を慎重に点検しなければならない。
- 使用した掃除道具を厨房から確実な方法で遠ざけ、あらゆるガラス片を掃除道具から取り除くこと。

14. 大型厨房器具の後片づけ

大型厨房器具の洗浄に適用される勧告事項は、大部分が厨房用品や小型器具の洗浄に適用されるものと同様である。大型厨房器具の後片づけは、上記と同じ勧告事項が適用されているとき、機械洗いや手洗いで行うことができる。

大型厨房器具（特にキャセロール）を手で洗浄するときは、洗浄水の温度と清浄度に特段の注意を払う必要がある。

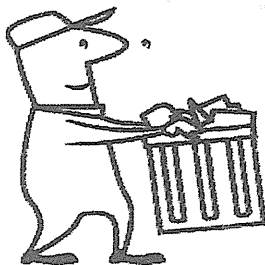
可能な場合には、最適な方法で洗浄・消毒するために、大型厨房器具（ミキサー、ブレンダー/攪拌器、切断機など）を分解すること。清潔な大型厨房器具は、乾いたまま片付け、水滴は残っていないことを確認するものとする。

15. 廃棄物およびデポジット製の容器包装

交差汚染を防ぐためには、廃棄物が食品と接触することがあってはならない。食料品、非食用の副産物、およびその他の廃棄物は、食料品のある場所からできる限り迅速に搬出しなければならない。³⁸デポジット製の容器包装の処理も、特段の注意を要する。

予防措置：

- ・ 廃棄物発生防止。事業者が廃棄物の発生を抑制すればするほど、廃棄物の処理処分にかかる費用が少なく済む。環境費用が減少していくと、排出廃棄物の輸送および処理のコストなど、事業者の処理処分コストが減少していく。さらに、おそらく原材料の節減にもつながる。
- ・ 廃棄物を発生源で可能な限り分別すること。廃棄物を個別に収集できるように、各種の廃棄物を発生源で適正に分別すること。分別が的確であればあるほど、リサイクルと処理が順調に進む。
- ・ 容易にそれと分かる、なるべく廃棄物の種類ごとに色分けされた廃棄物用容器を使用すること。
- ・ 洗浄・消毒が容易なゴミ入れ、または防水性の丈夫なゴミ袋を使用すること。
- ・ ゴミ袋用ダストカートには、ペダル式で開閉する洗浄しやすい蓋を備えること。
- ・ 異なる種類の廃棄物に別々の廃棄物用容器を使用すること。これらの容器には、シンプルな絵文字や写真付きのラベルを貼付すること。下記の各種廃棄物用に個別の容器を設けること。
 - ・ 紙・ダンボール類（略称 PC）、
 - ・ ガラス類、
 - ・ 生ゴミ、青果類その他の園芸作物（légumes, de fruits et autres produits du jardin、略称 LFJ）の廃棄物、
 - ・ プラスチックボトル、金属包装材、飲料用段ボール（略称 PMC）。
 - ・ 小型危険廃棄物（略称 PDD）³⁹、
 - ・ 残留廃棄物、
 - ・ 揚げ物用油。



○廃棄物を必要以上に長く厨房内に放置しておかないこと、必ず毎日かまたはサービス提供後その都度搬出すること（廃棄物管理）。

- ・ 廃棄物が清浄区域と交差しないように配慮すること⁴⁰。
- ・ 厨芥バケツおよび蓋は、毎日洗浄・消毒すること。
- ・ ゴミ袋スタンドは毎週洗浄すること。
- ・ ごみ入れを集積するため厨房から十分に離れた空間を設けること。

³⁸ 食品衛生に関する 2004 年 4 月 29 日の欧州議会及び理事会規則第 852/2004 号附属書 II、VI 章

³⁹ 電池、エアロゾル、塗料廃液など。

⁴⁰ 物理的な分離が可能でない場合には、厨房を片付けている間や手入れしている間に廃棄物を厨房から搬出してもよい。

- ・ 不快な臭いが廃棄物収納室から厨房やレストランに流れないようにすること。
- ・ 廃棄物用コンテナ容器には蓋を備えること。
- ・ 厨房またはゴミ入れの保管場所で害虫の存在を確認したときは、ただちに必要な措置を直接講じること。
- ・ デポジット製の容器包装は、納入業者が厨房を通らずに立ち入ることができる別の場所に保管すること。
- ・ 害虫を引き付けないように、悪臭を放たないように、細菌やカビの住処になったり繁殖したりすることがないように、デポジット製の容器包装をすすぎ洗いすること。

16. 清潔なりネンと汚れたりネン

食卓用りネン、手ぬぐい、タオル、調理服は、なるべく中央の場所に保管しなければならず、シーツ・タオル置場は別の場所に配置しなければならない。

清潔なりネンが汚れたりネンに接触しないように、必要な措置を講じる。したがって、これらの2つの動線間の厳格な分離を遵守する必要がある。

清潔なりネン、特に作業服は、汚れたらすぐに交換できるように十分な数で備え置く。

17. 有害生物防除対策

匍匐昆虫や飛翔昆虫は、微生物学の面で食品を汚染する可能性がある。加工のすべての段階において、食料品は、人間の消費に適さなくなるおそれがあるあらゆる汚染から保護されなければならない。⁴¹



(匍匐または飛翔) 昆虫ならびに齧歯類⁴²の厨房その他の諸室への侵入を防止するために、必要な措置を講じる(有害生物防除対策)。転ばぬ先の杖。営巢の痕跡を発見したときは、たとえ害虫が検出されなくても、ただちに介入する必要がある。従業員のあらゆる構成員は、感染の兆候があれば報告しなければならない。



ペットも HORECA 内においては有害とみなされ、したがって、厨房その他の諸室に入ることは許されない(これらの動物に食品汚染のリスクがないことを条件として、喫食専用の諸室は除く)。有害生物防除計画を策定しておかなければならない。

予防措置：

- ・ 厨房のいちばん小さな片隅および隣接するスペースにも清掃がきちんと行き届くように、考え抜かれた清掃計画を策定しておくよう配慮すること。
- ・ 諸室内への害虫の侵入を防止するための予防措置を講じること。ドアをみだりに開けておかないこと。
- ・ 殺虫剤の包装の説明を熟読理解しておくこと。

⁴¹ 食品衛生に関する 2004 年 4 月 29 日の欧州議会及び理事会規則第 852/2004 号附属書 II、第 IX 章

⁴² ハエ、アリ、ダニ、ゴキブリ、ラット、マウス、...

- ・ 食料品をサービス時間外に厨房内またはその他の諸室内に置いておかないようにすること。
- ・ 食料品を開封後・開栓後のパッケージに入れたままにしないようにすること。
- ・ 開閉する窓や外部ドアには、取り外し可能な網戸を取り付けること。
- ・ 殺虫剤が食品と直接または間接に接触しないようにすること。
- ・ 厨房では、有毒物の袋を使用したり有毒物を床に直置きすることは禁止されている。耐久性のある材料、なるべくゲルチューブを使用すること。
- ・ 噴霧器を使用する際は慎重を期すこと、使用する場所に注意すること。
- ・ 殺虫剤が食品と直接または間接に接触しないようにすること。殺生物剤は、認可された殺生物剤でなければならない。許可された殺生物剤のリストは、FPS 公衆衛生のウェブサイトで見ることができる

(<http://www.health.belgium.be/eportal/Environment/Chemicalsubstances/Biocids/ListofagreedProducts/index.htm>)。これらの製品は施錠することができる部屋やキャビネットに別々に保存しなければならず、メーカーの指示にしたがって使用しなければならない。当該施設内で使用されている殺虫剤の使用説明書をすべて備え置き、すぐに利用できるようにしておかなければならない。

- ・ なるべく有害生物防除は専門の訓練を受けた者に委託すること。外部委託の場合には、対策の内容ならびにこれらの者または会社が負う責任を明確に定めて契約を取り交わすことが望ましい。
- ・ 一部の害虫は、原材料（小麦粉、植物など）を介して施設内に侵入する可能性がある。したがって、受入時の目視検査を行ってこれらの有害生物が存在しないことを確認するとともに、包装材の気密性を検証することが重要である。
- ・ 廃棄物は迅速に搬出し、ゴミ入れおよび廃棄物保管場所を定期的に洗浄すること。
- ・ 齧歯類その他の匍匐有害生物の防除のために、餌を使用することができる。この場合、データシートを施設内に備え置かなければならず、また、餌は認可を受けたものでなければならない（有害生物防除計画に記載する）。
- ・ 飛翔昆虫対策については、UV ランプを使用することが推奨される。放電管の寿命が限られていること、メーカーによって設定された期間内に交換しなければならないことに留意すべきである。これらの UV ランプは、適切な方法で、ランプ自体が汚染原因にならないように設置しなければならない。
- ・ UV ランプのガラス片を管理しなければならない。
- ・ 有害生物用の餌・またはなんらかの配置計画を策定しておくこと（有害生物防除計画に記載すること）。

18. 洗浄

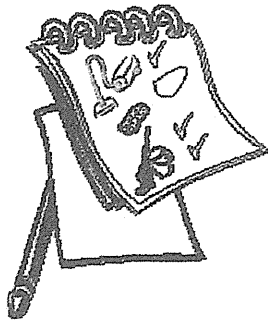
整理整頓と清潔は、食の安全上望ましいのみならず、当該施設の食品衛生への取り組み姿勢を示すものでもある。実行可能で考え抜かれた衛生・清掃計画は、物理的、化学的、および微生物学ハザードの管理を保証するものともなる。作業道具・器具の洗浄のため、および必要に応じて、消毒のため、適切な手段を設けなければならない。⁴³

清掃計画を策定するために専門家に助言を求めることは無益なことではない。いかによくできた計画でも、それが実際に実行可能であり、実際に適用されなければ意味がない。

検査の権限を与えられた所轄当局の職員の検査の際によく守られている清掃計画をプレゼンできることが推奨される。洗浄・消毒計画の一例が、附属書 2「洗浄・消毒計画の例」に提案されている。この例は、必ず当該 HORECA 施設の状況に即して調整しなければならない。

食品衛生に関する 2004 年 4 月 29 日の欧州議会及び理事会規則第 852/2004 号附属書 II、第 III 章

予防措置：



- ・ 実行可能で不備のない洗浄計画⁴⁴を策定すること（洗浄計画）。④
- ・ 実現可能とは、「WHAT（何を）・WHEN（いつ）・WHO（誰が）・HOW（どのように）」の問いに答えることを意味する。
- ・ 保守計画を策定するため、なるべく、維持管理の際の4大要因、つまり、機械操作、化学操作、温度条件、および接触時間条件について専門的な意見を出すことができる専門会社の協力を受けること。

- ・ 洗浄は、目に見える汚れを取り除くことにある。
- ・ こぼれた食料品は片付け、こぼした場所をただちに洗浄すること。
- ・ ドアノブ、キャビネットや引き出しの取っ手、スイッチ、電話台、はさみ、罐切りなどの手入れに留意すること。
- ・ 洗浄する前に床面をできるだけ片付けておくこと。
- ・ 床に置いてある物を清潔な作業台の上に置かないこと。
- ・ 使用する手入れ用品の取扱説明書を熟読しておくこと。種類の異なる洗浄剤や消毒剤を混ぜると、有害な蒸気が発生したり、当該製品の洗浄・消毒作用がなくなったりするおそれがある。
- ・ はたき・ほうきや乾式ブラシで諸室を掃除しないこと⁴⁵。
- ・ 汚れの種類に応じて、メーカーの取扱説明書にしたがって適切な製品を使用すること。
- ・ 可能な場合には、投与量の計量器具を設けること。
- ・ 保護されていない食品のある場所では洗浄しないこと。
- ・ 正しい洗浄法を適用すること。汚れを取り除き、すすぎ洗いし、洗剤と水で洗浄すること、必要な休憩時間と接触時間を見込んでおくこと、真水で再びすすぎ洗いすること、許可された製品を用いて必要に応じて消毒すること、真水で再びすすぎ洗いすること、衛生的な方法で乾かすこと。
- ・ 洗浄水を定期的に新品に取り替えること。
- ・ 洗浄器材自体が汚染源にならないよう配慮すること。洗浄器材は良好な状態でなければならない。
- ・ 耐久性合成材料やステンレス材で製造されている有用な洗浄器材を購入すること。木材の使用は極力避けなければならない。
- ・ スポンジ、モップ、ブラシ、雑巾などは、使用后その都度すすぎ洗いし、必要に応じて消毒すること。
- ・ 洗浄器材および洗浄剤は厨房の外か、または厨房内の専用の場所に設けたキャビネット内に整理して収納しておくこと。
- ・ なるべく、種類の異なる物の洗浄、たとえば、トイレの掃除用、厨房の清潔な部分（作業台、サービスカウンター、厨房器具など）の掃除用、厨房の汚れた部分（排水溝、ゴミ入れ、床面、運搬具など）の掃除用などごとに、色の異なる洗浄器材を使用すること。
- ・ できれば、石鹼が溶けきり、手入れ用品の洗浄ができる十分な大きさの、温水・冷水給水付きのフロータンクを設けること。

⁴⁴ 必要に応じて、洗浄・消毒製品の納入業者に相談すること。

⁴⁵ これはかえってほこりやほこりに含まれる微生物の拡散を招いてしまう。

19. 消毒

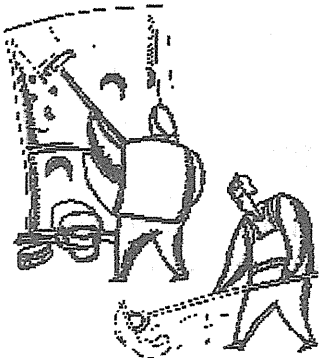
見た目に清潔な作業台や厨房器具であっても、微生物学的な清潔さの観点からは必ずしも許容されるものではない。

次の場合には消毒を行うことが推奨される。

- ・ 食料品と直接接触する作業台の場合（作業台、まな板）
- ・ 熱による処理には使用しない厨房器具の場合（切断機、肉挽き機、肉たたき、ミキサー・ブレンダー、小分け用器具、はかりなど）
- ・ 微生物学的に汚染された厨房器具の場合（排気グリル、ゴミ入れ、トイレなど）

消毒するためには、熱処理を行うか、あるいは消毒剤を使用することができる。接触が十分に長いときは、熱湯または蒸気で十分な殺菌効果がある場合もある⁴⁶。

加熱処理が可能でない場合には、洗浄後1回目のすすぎ洗いに化学的消毒剤⁴⁷を使用することができる。



消毒剤の有効性は、下地の清浄さの状態に影響される。したがって、消毒を行う前に洗浄作業を正しく実施することが非常に重要である（洗浄および消毒作業）。



洗浄作業と消毒作業の間に、十分すぎるほどのすすぎ洗いを挟む。洗浄効果と消毒効果を兼ね備えている製品もあるが、別々の製品を使用することが望ましい。

消毒用製品は、所管当局による承認を受けたものでなければならない。次のインターネットサイトに掲げられている消毒剤だけを使用することができる：
https://portal.health.fgov.be/Environnement/produits_chimiques/Biocides/Liste_des_produits_autorises。
HORECA 業界では、ジャヴェル水 (la Javel) の使用が許可されている。

ここでもまた、専門会社の意見を求めることが推奨される。

洗剤の使用の場合と同様に、メーカーの取扱説明書に従い、化学消毒剤の使用はたっぷりの水でよくすすぎ洗いの必要がある。

使用後は、使用器具を洗浄し、必要に応じて消毒する。また、破損したときは、交換する。

器材および製品は、厨房の外で、この目的のために特別に設けられたキャビネットに格納する。

⁴⁶ 2つのパラメータによる殺菌の有効性を決定する。すなわち、時間と温度である。これは、十分な時間・温度 (TT) 管理を行うことを条件として、微生物の駆除のための最も確実な要因のひとつである。

⁴⁷ 微生物の耐性獲得を防止するため、一方では、作用スペクトルが広い消毒剤を使用するものとし、もう一方では、消毒剤の選定に選択の変更を入れる。消毒剤は、すすぎ洗いが容易で、すぐに効き目が出て、機器や諸室を損傷しないものでなければならない。