

③泥付きの野菜の洗浄

洗浄の順番

Q

衛生管理&調理技術マニュアルには、「果物や汚染度の低い野菜類を先に、汚染度の高い野菜類を後に洗浄できるよう、作業工程を工夫すること」とあります。検収室と下処理室が兼用の施設では、泥付きの野菜ともやしを同時に使用する場合、どちらを先に洗浄するべきでしょうか。

Point

A

検収スペースと下処理スペースを区分します。
汚染度の高いものを洗浄した後のシンクは、洗剤で洗ってから使用します。

- ①検収室と下処理室が兼用の場合は、検収スペースと下処理スペースを区分します。
- ②じゃがいもやたまねぎ（玉ねぎ）は球根皮むき機にかけます。
- ③その他の泥付き根菜は、検収スペースで、移動シンク、タライ等で泥を落としてから、下処理スペースに運び、皮を剥きます。その後、3槽シンクでこすり洗いしながら流水で洗浄します。
- ④作業工程上、汚染度の高い食品（もやし等）を先に洗浄しなければならない場合は、もやしを洗浄した後に、シンクを洗剤で洗ってから、次の食品を洗浄します。洗剤を使用する場合は、泡の中に汚れが含まれていますので、飛ばさないように気を付けます。