

□ 京華木製箸の洗浄方法について（道内 1,000 食以上の共同調理場 3 ヶ所）

・北見市（27 年度：3,239 食）

学校から回収された箸は箸籠ごと、洗剤を入れたシンクに 1～2 時間浸した後、食器洗浄機にて洗浄を実施しております。

洗浄後は、食器類と共にコンテナに詰め込み、コンテナ消毒保管庫にて、85℃の熱風を 60 分間かけ殺菌し、保管行っております。

現状では、熱風による劣化等はそれほど見られておりません。

・幕別町（27 年度：2,791 食）

箸は、食器等と一緒に食器洗浄機を使用して洗浄したのち消毒保管庫に入れて 90℃の熱風を吹付けて 45 分殺菌し保管しています。

京華木は、積層強化木（コムプライト）で耐熱温度は 100℃のようです。

・芽室町（27 年度：2,098 食）

当センターの洗浄方法は

①お湯をためたシンクの中で、ザルに箸を入れて手洗いする。

②箸ケースに戻して、食器洗浄機で再度洗浄する。

③消毒保管庫に入れて、80 度以上の熱風を 120 分吹き付けて殺菌及び保管する。

箸に付いたご飯の糊が洗浄機だけでは取れないため、手洗いを行った後に洗浄機にかけています。