2. 身支度と手の殺菌

食品加工室へ入室する時は、備え付けのスリッパに履き替え、さらに長靴へ履き替えて加工室へ入室する。
注) 入退出時以外の不要な電気は必ず消してください。
加工室へ入室したら、エプロンを着け、キャップをかぶり手洗いを行うこと。
衛生的な手洗いについては、以下を参考にしてください。
なお、作業中はマスクをするようにしましょう。

手洗い場

アルコール噴霧器

手洗い場には液体石鹸と手を拭くためのペーパータオルが常備され、洗った手を殺菌するアルコール噴霧機も用意されているので、加工室から外へ出て中に入る場合にも手洗いと消毒を励行するようにして下さい。

3. 照明の点灯と空調の起動など

加工室内の照明の点灯、空調の起動およびガスの元栓を開ける。
注意)必要以上の照明はつけないようにしましょう。

電灯のスイッチ

空調のスイッチ

ガスの元栓

加工が終了し、退出する際は、ガスの元栓がしまっていること、
空調のスイッチがoffになっていることと電灯のスイッチが全て
offになっていることを必ず確認して下さい。

ガスの元栓

4. 殺菌水の製造と作業台の除菌

チーズを作り、熟成するためには使用する道具と環境が衛生的である必要があり、殺菌水や消毒用アルコールなどを用いて道具をその都度殺菌しています。
生乳に触れる殺菌釜、チーズバットや器具は蒸気殺菌してから殺菌水につけています。作業台、殺菌釜、チーズバットの蓋や外側は殺菌水で除菌した布巾で拭き、生乳やチーズカードに手で触れる場合には手も殺菌水で消毒します。

このための殺菌水は次亜塩素酸ナトリウムを水で希釈して使用しています。除菌で次亜塩素酸ナトリウムを用いる場合の有効塩素濃度は 50 ～ 100ppmです。

冷水保存容器

ふるさと館で使用している次亜塩素酸ナトリウムの濃度は12%であり、濃度100ppmの水溶液を10リットル作るためには、次亜塩素酸ナトリウムが約8cc必要となります。次亜塩素酸ナトリウムの濃度1% は10000ppmですから 12% 濃度では120000ppmになります。
チーズ製造室のシンク一杯の殺菌水を作る場合、シンクには40ℓから50ℓの水が入りますから、次亜塩素酸ナトリウムは30ccから40cc必要となります。
冷水保存容器に入っている次亜塩素酸ナトリウムをビーカーに必要を量取り出し、水に加えよく撹拌してください。

なお、この濃度の殺菌水は、家庭における流し台やまな板等の除菌に使用することができ、この除菌水を作るためには、ハイターなどの家庭用漂白剤を用います。
ハイターに含まれる次亜塩素酸ナトリウムの濃度は 5% 、すなわちハイターに含まれる次亜塩素酸ナトリウム濃度は50,000ppmになります。
塩素濃度100ppmの殺菌水をハイターで作るためには、ペットボトルに水を500cc入れハイターをキャップ半分(1cc)入れることで作成することができます。