施設の衛生管理

食品の製造環境は、清掃不足によるカビの発生や埃の蓄積による食品への二次汚染によるハエ・ゴキブリ等の発生・混入などを起こさないよう清潔に管理しましょう。

床

●　床が破損していたり、水たまりがあったら補修しましょう。

●　作業場は水を多く使用するので、作業が終了したら毎日、洗浄剤、消毒液を用いて洗浄消毒しましょう。

●　排水溝がある場合は目皿に破損がないかを確認、補修しましょう。

●　排水溝は毎日掃除する。目皿の裏側もよく洗浄しましょう。

注)グリストラップを設置している場合は、食品原材料の残渣や油分が、溜まり、細菌が増殖しやすい環境になるので、毎日清掃しましょう。

天井

●　汚れに注意し、定期的に清掃しましょう。

壁と窓

●　壁は床から１ｍの高さまでは毎日掃除しましょう。

●　壁の破損を確認したらすぐに補修しましょう。

●　壁に汚れはないか、網戸は破れていたり、破損していないか点検しましょう。

●　窓枠の内側に不要物品を放置していないか点検しましょう。

照明器具

●　定期的に清掃しましょう。

●　蛍光灯は、照度が落ちたら新しい物と交換しましょう。

●　天井から吊るしてある構造のものは、器具全体も清掃しましょう。

注) 照度は作業台面で350ルクス以上、その他の場所で150ルクス以上。