交差汚染の防止

(1) 原料に手指が接触した時や擂潰場から移動する時は手洗いを必ずしましょう。

(2) 同じ冷蔵庫内に原料と中間製品を置く場合には、交差汚染がない手段をとりましょう。 (中間製品は蓋のある容器に必ず入れるなど)

(3) 問題があった場合は、 作業の見直し、 作業区分(汚染作業区域と準清潔作業区域など)を明確にします。汚染が考えられる場合には、決めた方法に従い対処します。

(4) これらを記録します。

機械・器具などの衛生管理

(1) 製造品が変わったり、一日の作業が終了した時には、機械・器具を洗浄殺菌します。

(2) 食品に直接接触する機械や器具は特に注意して洗浄殺菌します。

(3) 基本的な洗浄手順は以下の通りです。

ア)手やブラシで大きな残滓を取り除く。

イ)すすぎ洗いをする。

ウ)洗剤をよく泡立てて、洗う。

エ)洗剤を除くために十分すすぎ洗いをする。

オ)殺菌剤を噴霧または浸漬して殺菌を行なう。

カ)十分にすすぎ、 乾燥させる。

洗浄剤及び殺菌剤が残らないように、十分に水洗いを行うこと。残った洗剤や殺菌剤は危害要因です。

(4) 作業開始前に前回作業時の洗剤や殺菌剤を十分に洗浄しましょう。

(5) 問題があった場合は再洗浄する、または洗浄方法を見直します。明らかに洗浄殺　菌剤が混入したと判断される製品は廃棄します。

(6) これらを記録します。