機械や器具等の洗浄、殺菌

製造に使用する機械や器具を衛生的に維持し、製品の安全性を確保します。

① 使用後に、適切な方法で清掃又は洗浄し、機械や器具の表面に付着した食品残渣を取り除きます。

② 殺菌が必要とされる機械や器具は、薬剤による浸漬殺菌、拭き上げ殺菌、アルコール噴霧、あるいは煮沸殺菌を適切に行ってから保管します。

使用する設備と器具の保全

使用する設備と器具を適切に保全し、部品等の混入を予防します。

① 機械類の異常音、油漏れ等がないか、日々点検します。

② 器具類の破損等がないか、日々点検します。

③ 清掃時などに外したナット、ボルト、ワッシャー等は置く位置を決めて紛失しないように管理します。

④ 食品が接触する場所、および真上で潤滑油が漏れていないことを点検し、漏れが有る場合は速やかに拭き取ります。