使用水、氷の管理

水道水を蛇口からそのまま使用する場合には、ほとんど問題が起こることはありませんが、受水タンクに受け入れている場合や井戸水をろ過・殺菌して使用する場合には作業不良により食中毒を引き起こすことがあります。また、氷を自社製造して使用する場合には、食品製造用水を使用し、製氷機及び氷の保管庫は定期的に洗浄を行うなど衛生的な取り扱いを行います。

(1) 蛇口から出る水の残留塩素を作業開始前後に測定する必要があります。0.1ppm以上。

(2) 井戸水の水質検査を定期的に実施します。

(3) 受水槽、製氷機や氷の保管庫等の清掃を定期的に実施します。

(4) 問題があった場合は、用水及び氷の使用を中止、用水については塩素剤による殺菌、氷については、 製氷機や保管庫を清浄な状態に します。 塩素剤の過剰投与の場合は、製品を廃棄します。

(5) これらを記録します。