リテイルベーカリー等における売り場の衛生管理

衛生的な売り場を作ります。

① 陳列作業やスライスサービスなどを行うときは、製品に直接触れないよう清浄なプラスティック製手袋を使用します。レジや清掃作業時には手袋を外し、作業後は充分に手洗い消毒をします。

② トング、トレー等は使用の都度汚れを落とし、アルコール等で消毒します。

③ 調理パン等を保冷ケースで販売する場合には、庫内温度をあらかじめ決めた頻度（例：始業時）で確認します。