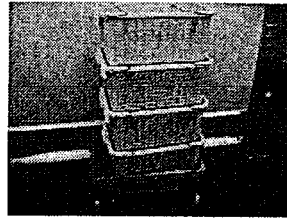
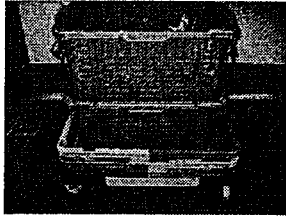


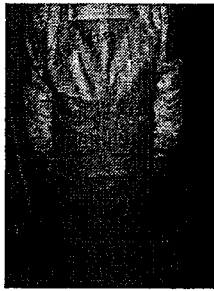
各エリアにおける衛生管理

- 台車・容器の色分けによる区分



水跳ねによる
汚染防止

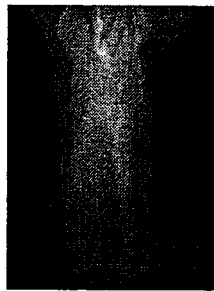
- エプロンの色分けによる区分



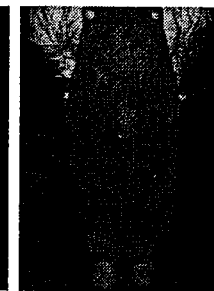
下処理



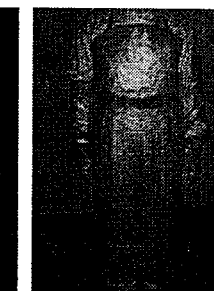
野菜



調理



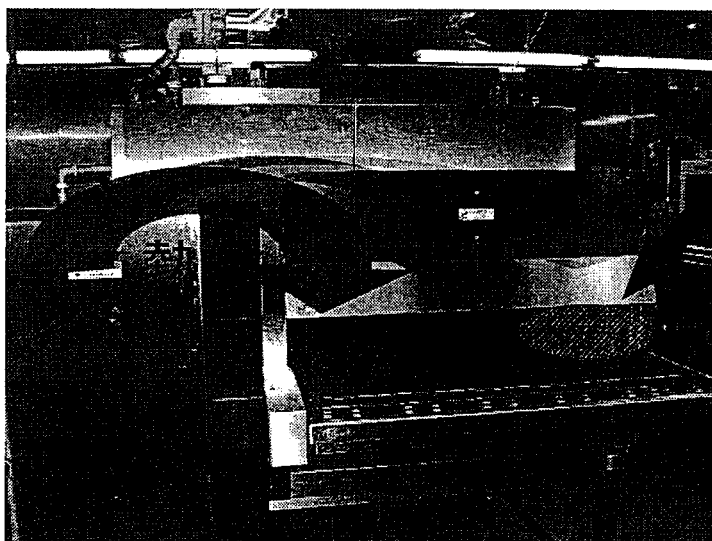
切込



トッピング

機器特性に基づく温度チェック 方法の設定

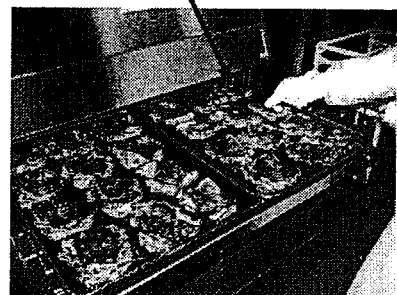
- 例 ジェットオーブン



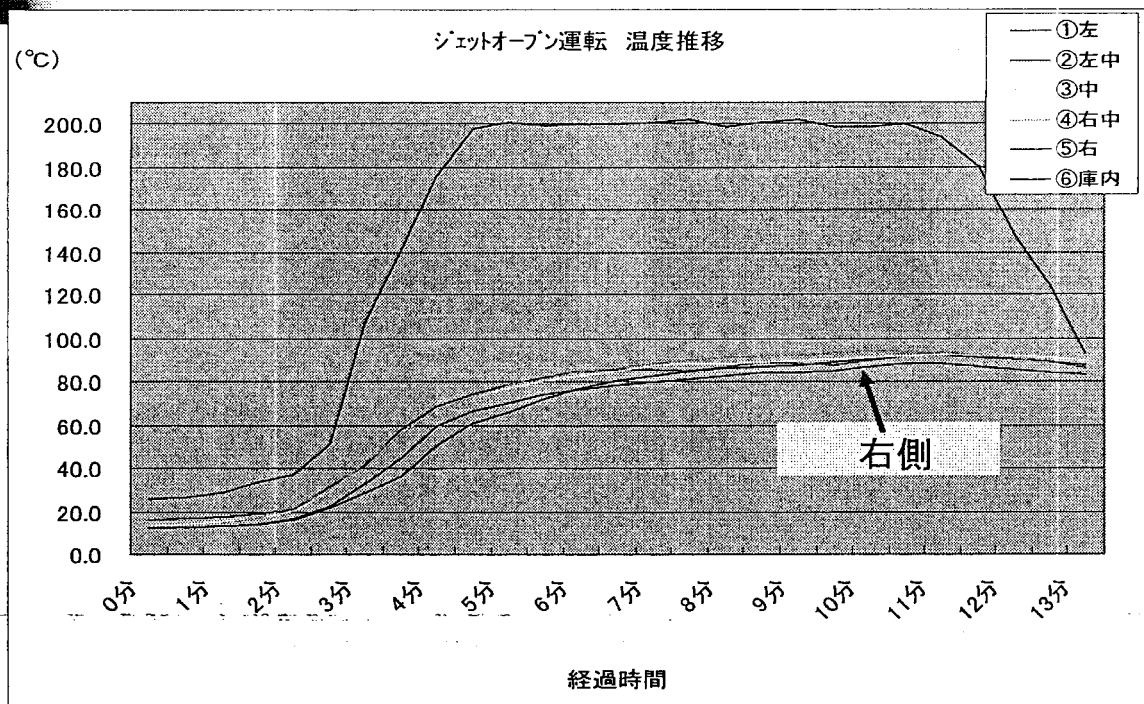
最も中心
温度が低い



測定ポイント



温度チャート



冷却方法

- 具材によって冷却機器を使い分けてスピーディーに冷却を行う



真空冷却機



差圧冷却機

トッピング 包装

- 二次汚染を防止
手指の殺菌



アルコールスプレー
アルコールタオル
手袋の交換

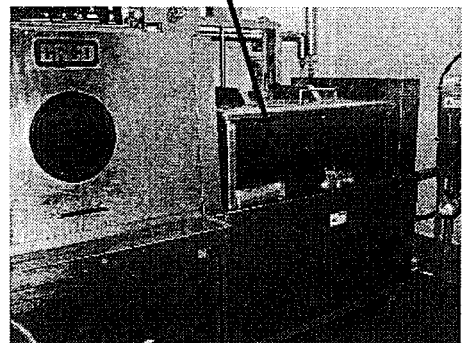
機器の洗浄殺菌

- サニテーションマニュアル

ハムスライサーのサニテーションマニュアル

実施頻度	洗浄器具	使用薬剤	アルコール	使用要否
最終終了後	スポンジ	中性洗剤	エチルアルコール	

熱湯殺菌機



- 最終殺菌は熱湯殺菌
- 拭き取り検査にて確認



まとめ

- HACCPに基づく品質管理
- 衛生三原則を厳守

人	入室チェック 個人衛生
清掃・機器	サニテーション メンテナンス
方法	マニュアル 記録 検査
