

改定日	R3.4.1	衛生マニュアル	文書番号	KPE
管理部署	衛生		ページ	27/43

食品等の衛生管理

衛生管理の目的

食品及び機械器具類の汚染を防止する。

当社で関連する場所

場所	方法
食肉在庫品	台車に、乗せる。卵は、スノコの上へ。
鶏肉解凍	台車若しくは黒の空きカゴを一番下にして、その上から使用する。 解凍方法は、衛生マニュアルページ23を参照。
洗浄終了後カゴ デリバリー庫に置くカゴ	台車若しくは黒の空きカゴを一番下にして、カゴを置く。
包丁・まな板	専用保管場所に、保管。衛生マニュアル ページ12を参照。 豚肉は、牛肉の後に加工を行うようにする。
調理器具	牛肉の後に豚肉を使用の時は、タオルで拭き、アルコール消毒を行い、作業を行う。

・牛肉と豚肉では、微生物リスクが異なりますので、中間洗浄やリスクの高い豚肉は、牛肉の後に作業を行う。

台車の使用方法

・サンテナのすべり止め用に段ボールは、使用不可。ゴムシートにて対応。写真を参照

