

改定日	R8.4.1	衛生マニュアル	文書番号	KPE
管理部署	衛生		ページ	12/43

## 機械器具類の清掃・保守点検

### 衛生管理の目的

機械器具類の洗浄不良を原因とした、食中毒菌による汚染を防止する。





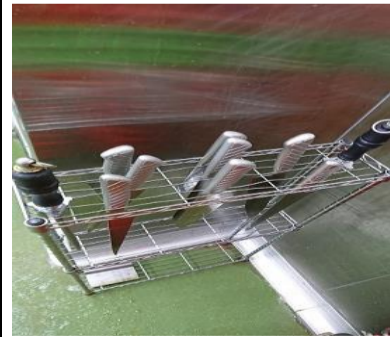





場所	頻度	エリア	保守点検	内容
作業台	作業毎。若しくは、次の工程に支障等が起こる時。	1・2階	月1回	6S(整理・整頓・清潔・清掃・しつけ・習慣)。破損。
包丁				
まな板				
冷凍スライサー		1階	週1回	
高速スライサー				
バンドソー				
ミートチョッパー				
ハムスラサー		2階	月1回	
真空機				
ボール				
網		1・2階		
		2階		

- ・点検に関しては、1回/月点検を衛生責任者が行う(KCPE-11)。
- ・冷凍スライサーは、定期的に研磨を行い、毎週点検を行う(KCPE-11)。

## 機械器具類の保管

### 衛生管理の目的

機械器具類の汚染や昆虫等の侵入を防止する。

場所	包丁	まな板	タオル	ボール等
1階		 まな板立てに立てかけて保管		
2階		 作業台の上に、間を開け保管		
ハム室		 洗浄後、立て掛けて保管	使用前;各階の保管場所	使用後;ゴミ庫の前のバケツ