

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	35/43

冷蔵・冷凍設備の衛生管理①

衛生管理の目的

冷蔵・冷凍設備の清潔保持と温度管理による有害微生物の増殖防止。

当社に於いての関連場所

場所	洗浄頻度	エリア	保守点検	内容
デリバリー庫	8月・12月の 年2回	1階	月1回	<ul style="list-style-type: none"> ・6S(整理・整頓・清潔・清掃・しつけ・習慣)。 ・温度記録(KCPE2・3)の確認。 ・冷蔵庫類の点検(KCPE-7)で点検。
保管庫				
冷凍庫				
ゴミ庫	週1回			
通路				
段ボール庫				
冷蔵庫 右	8月・12月の 年2回	2階		
冷蔵庫 左				
冷蔵庫 霜				
冷凍庫				

- ・施設の清掃を実施したら、その旨、記録する。
- ・保守点検時に、補修等が必要な箇所を見つけた場合は、その内容を記録する。
- ・それぞれの記録は、1年間保存する。
- ・清掃記録は、KCPE-5・6に記録する。
- ・当社のビニール・生ごみは、産業廃棄物管理票(マニフェスト)で管理する。
- ・空き箱の段ボールは、週2～3回、指定したリサイクル業者が回収する。
- ・通常は、整理・整頓、汚物・肉片を除去、霜の除去を行い、冷蔵庫類の点検(KCPE-7)で確認する。

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	36/43

冷蔵・冷凍設備の衛生管理②

衛生管理の目的

冷蔵・冷凍設備の清潔保持と温度管理による有害微生物の増殖防止。

当社に於いての温度記録

- 毎日 AM8:00 PM15:00に測定を行う。
- 温度管理は、2種類の測定機器を使用し、測定を行う。
- 2種類の温度の差は、2℃以内とし、両測定機器の数値を記録する。
- 温度記録は、KCPE-2・3に記録する。
- 2℃以上の差が起きた場合は、下記の緊急時のマニュアルに従い、改善内容を冷蔵庫類の点検(KCPE-7)に記載する。
- 温度計測器(温度計・表面温度計)は、測定時に、汚れていたら、その都度、清掃を行

測定範囲

場所	測定範囲			
作業場	上限	18℃	下限	0℃
冷蔵庫関係		5℃		-10℃
通路		15℃		0℃
冷凍庫		-15℃		-20℃

緊急時のマニュアル

