



食品衛生洗浄マニュアル



手洗い

適時



ハンドソープを手につける



手首までよく洗う



指の間も
しっかり洗う



つめの間は
ハンドブラシで洗う



流水でよく洗う



ペーパー、エアタオル
などでよく水分を取る



ナチュラルハニークリーム
で保護する

包丁

作業前



アルタン78-Rを噴霧して除菌



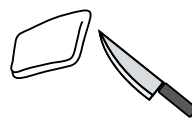
作業の区切りに中性洗剤で洗浄



流水でよくすすぐ



水分を取って...

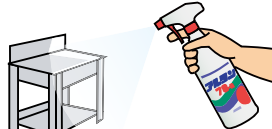


きれいなダスターで拭き取り
良く乾燥させて保管

作業中・後

作業台

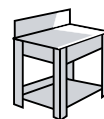
作業前



アルタン78-Rを噴霧して除菌



中性洗剤でかたく絞ったダスターでふき掃除

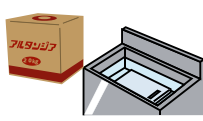


水洗いして乾燥

作業後

まな板

作業前



シンクのジア600倍液に
漬けているまな板をとる



流水で
よくすすぐ



きれいな
ダスターで水分を取り



アルタン78-Rで除菌



中性洗剤で洗浄



流水でよくすすぐ



シンク内のジア600倍液に
つけ込み、一晩漂白

作業中

作業後

ザル・バット

作業前



アルタン78-Rを噴霧して除菌



中性洗剤でしっかり洗う



流水でよくすすぐ



作業終了後は回転釜で煮沸し、乾燥

作業中

作業後

カウンタークロス ふきん

作業後



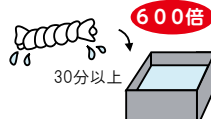
流水でよくすすぐ



かたく絞る



アルタンジア600倍希釈液に絞ったふきんを漬け込む



30分以上



流水でよくすすぐ



よく乾燥する

調理器具類

適時



アルタン78-Rを噴霧して除菌



油污れがひどい時は中性洗剤で洗浄

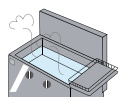


雑菌の届かないところで静置、乾燥する

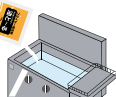
作業後

フライヤー

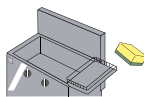
作業後



油を落としたフライヤー
に水を入れ沸騰させる



油と〜るを入れ
煮沸洗浄



洗剤を抜きスポンジ等で
軽く洗ってすすぐ

トイレ ドアノブ

適時



施設内のトイレや手すりドアノブ等、多数の人が利用する場所に
アルタンノロエースで除菌する