



食品衛生洗浄マニュアル



適時

手洗い



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

作業前 作業中・後

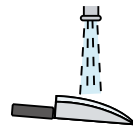
包丁



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



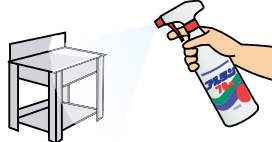
水分を取って...



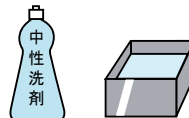
きれいなダスターで拭き取り
良く乾燥させて保管

作業前 作業後

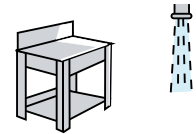
作業台



アルタン78-Rを噴霧して除菌



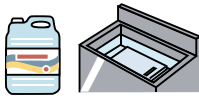
中性洗剤でかたく絞ったダスターでふき掃除



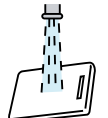
水洗いして乾燥

作業前 作業中 作業後

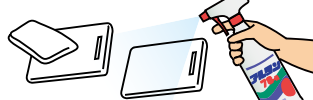
まな板



シンクのジア300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

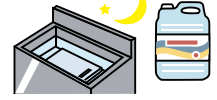


食品が
変わる度

中性洗剤で洗浄



流水でよくすすぐ



シンク内のジア300倍液に
つけ込み、一晩漂白

作業前 作業中 作業後

ザル・バット



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

作業後

カウンタークロス



流水でよくすすぐ



かたく絞る



アルタンジア300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

適時 作業後

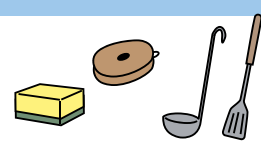
調理器具類



アルタン78-Rを噴霧して除菌



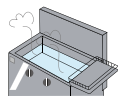
油污れがひどい時は中性洗剤で洗浄



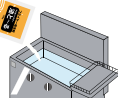
雑菌の届かないところで静置、乾燥する

作業後 適時

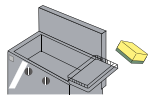
フライヤー



油を落としたフライヤー
に水を入れ沸騰させる



油と〜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

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