



食品衛生洗浄マニュアル



※アルタンアルコールスプレーボトルに入れて使います

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

調理器具類

作業前	作業中・後
<p>OS-1vを噴霧して除菌</p>	<p>中性洗剤</p> <p>油汚れがひどい時は中性洗剤で洗浄</p> <p>流水でよくすすぎ水分を取って</p> <p>きれいなダスターで拭き取り良く乾燥させて保管</p>

作業台

作業前	作業後
<p>OS-1vを噴霧して除菌</p>	<p>中性洗剤</p> <p>中性洗剤でかたく絞ったダスターでふき掃除</p> <p>水洗いして乾燥</p>

まな板

作業前	作業中	作業後
<p>シンクのジア300倍液に漬けているまな板をとる</p>	<p>流水でよくすすぐ</p> <p>きれいなダスターで水分を取り</p> <p>OS-1vで除菌</p> <p>食品が変わる度</p> <p>中性洗剤で洗浄</p>	<p>流水でよくすすぐ</p> <p>シンク内のジア300倍液につけ込み、一晚漂白</p>

ザル・バット

作業前	作業中	作業後
<p>OS-1vを噴霧して除菌</p>	<p>中性洗剤でしっかり洗う</p>	<p>流水でよくすすぐ</p> <p>作業終了後は回転釜で煮沸し、乾燥</p>

カウンタークロスふきん

作業中 (繰り返し)
<p>OS-1vの2~4倍液に清潔なカウンタークロスを漬けておく</p> <p>軽く絞ってから調理台や冷蔵庫ドア等を拭く</p> <p>拭き終わったら流水で汚れをよく落としかたく絞る</p> <p>OS-1vの2~4倍液に漬け繰り返し使用する</p>

カウンタークロスふきんII

作業後
<p>流水でよくすすぐ</p> <p>かたく絞る</p> <p>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</p> <p>流水でよくすすぐ</p> <p>よく乾燥する</p>

フライヤー

作業後
<p>油を落としたフライヤーに水を入れ沸騰させる</p> <p>油と〜を入れ煮沸洗浄</p> <p>洗剤を抜きスポンジ等で軽く洗ってすすぐ</p>

トイレドアノブ

適時
<p>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</p>