

浅漬の衛生管理のポイント

1. まずは設備・器具を清潔に

作業中の汚染を防ぐため、作業区域をきちんとわけ、必要な作業空間を確保します。

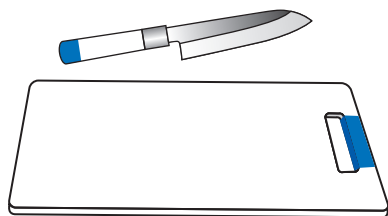
■チェックしましょう!!

- ✓ 施設は壁などにより、汚染処理施設、動物飼育場所などの不潔な場所から完全に区別されていますか。
- ✓ ドア、窓、排水口、換気口などの外部への開口部からねずみやこん虫が侵入がしないような設備の対策をとっていますか。
- ✓ 製造場の床、内壁、天井、窓などは清掃しやすい構造や材質ですか。
- ✓ 作業場は作業に支障のない広さ、照度を確保していますか。また、適切に換気や空調管理（温度・湿度）が行われていますか。
- ✓ 汚染作業区域と清浄区域が仕切りなどで明確に区画されていますか。
※汚染作業区域：(例) 原材料の保管設備、一次前処理場所、下漬塩蔵場所など
清浄作業区域：(例) 調味加工場、熟成場、包装場など
- ✓ 水道水または飲用に適した水を十分に供給する給水設備がありますか。また、必要な温水を十分に供給する給湯設備がありますか。
- ✓ 従業員の数に応じた一定の広さの更衣室、手洗い設備がありますか。

施設の管理



器具の管理



作業ごとの専用器具を使用します。
器具は汚れたらすぐに洗浄し、衛生的に管理します。

■チェックしましょう!!

- ✓ 器具類は使用目的に応じて、それぞれ専用のものを用いていますか。
- ✓ 施設の清掃や器具の洗浄・消毒は決められた手順（順序・頻度・洗浄液の濃度など）で行っていますか。
- ✓ 切断や小分け作業で使用する器具から、汚染や異物の混入がないようにしていますか。

2. 作業に従事する人も清潔に

専用の作業着を着用します。手洗いはこまめに行います。

■チェックしましょう!!

- ✓ 衛生的な作業着、帽子、マスク、手袋などを着用し、作業場内では専用の履物を用いていますか。
- ✓ ①作業前・用便直後②汚染度の異なる作業区域を移動した場合③食品に直接触れる作業前④生鮮の原材料や汚染された材料等を取り扱った後、他の食品や器具に触れる前⑤包装開始前は必ず流水・石けんによる手指の洗浄及び消毒を行っていますか。
- ✓ 下痢や発熱、吐き気、やけどや切り傷のうち感染が疑われるものなどの症状がある場合は、食品の取扱作業に従事させないようにしていますか。
- ✓ 定期的な健康診断・検便を実施していますか。

従事者の衛生管理



<手洗い手順>

- ①水で手をぬらし、石けんをつける。
- ②指、腕を洗う。特に指の間、指先をよく洗う。(約30秒)
- ③石けんをよく洗い流す。(約20秒)
- ※①～③を2回以上繰り返す。
- ④使い捨てペーパータオル等でふく。
(タオルの共用はしない)
- ⑤消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。