

# 各エリアにおける衛生管理

- 台車・容器の色分けによる区分



水跳ねによる  
汚染防止

- エプロンの色分けによる区分



下処理



野菜



調理



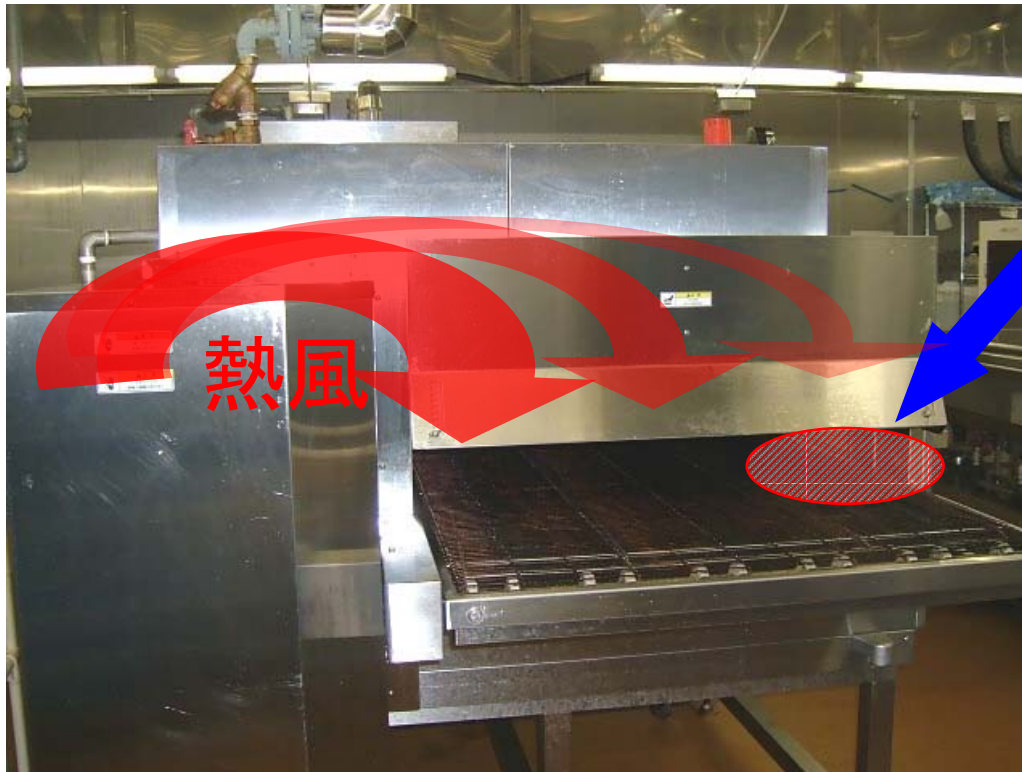
切込



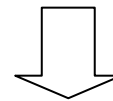
トッピング

# 機器特性に基づく温度チェック 方法の設定

- 例 ジェットオーブン



最も中心  
温度が低い



測定ポイント



# 温度チャート

