

機器の洗浄殺菌

■ サニテーションマニュアル

ハムスライサーのサニテーションマニュアル 作成日 2007年1月14日

実施頻度	洗浄器具	使用洗剤	アルコール	使用薬品
便終了後	スポンジ	中性洗剤	キルバクト	

工場長 製造課長 品質 作成者

- 電源を切り、手で取れる大きなカスを除去する。
- メッシュコンベアーを外し、洗剤洗浄する。
コンベアーの下の留め金を外し、コンベアーを上を持ち上げる。
- ハム送りを外し、洗剤洗浄する。爪の間にハムのカスが残り易いので良く洗う。
- チェーンフレーム。はたきを外して洗剤洗浄する。隙間にハムのカスが残りやすいので良く見て洗う。

- 丸刃カパーを外し、洗剤洗浄をする。
- ハム乗せ台を緩め、ケージプレートとの隙間のカスをアルコールタオルで除去。拭き上げる。タオルが届かないところはエアードライブで除去。
- 丸刃の裏表面、台の周辺・挿付パネルをタオルで拭き上げる。刃の先端や部品の下の部分にカスが溜まりやすいので注意。タオルが届かないところはエアードライブで除去。
- 外した部品を組み立て、エアードライブで水分を飛ばし、エンジンクリーナーでアルコールを全体に噴霧する。アルコールは都度補充する事。

7:274No J F-2 MO:SNT MNL:サニテーションマニュアル

熱湯殺菌機



- 最終殺菌は熱湯殺菌
- 拭き取り検査にて確認



まとめ

- HACCPに基づく品質管理
- 衛生三原則を厳守

人	入室チェック	個人衛生
清掃・機器	サニテーション	メンテナンス
方法	マニュアル	記録 検査