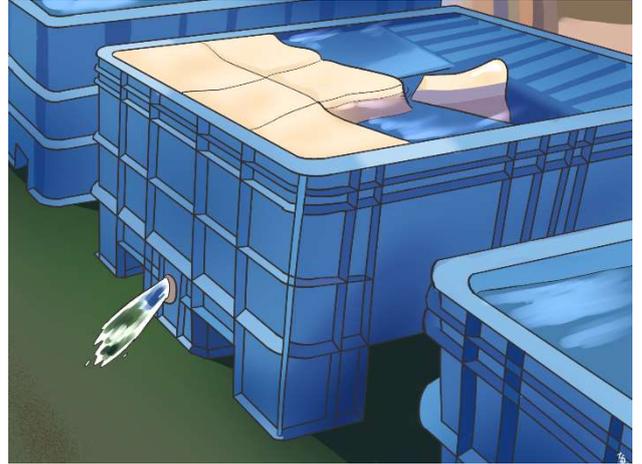


～食品製造業を営む皆様へ～
一般的衛生管理の再点検をお願いします。

器具の洗浄や食品の解凍・洗浄に使用した排水を床に直接流出させ床を汚染させている事例を多く認めます。



床の汚染は、施設全体の衛生状態悪化につながります。

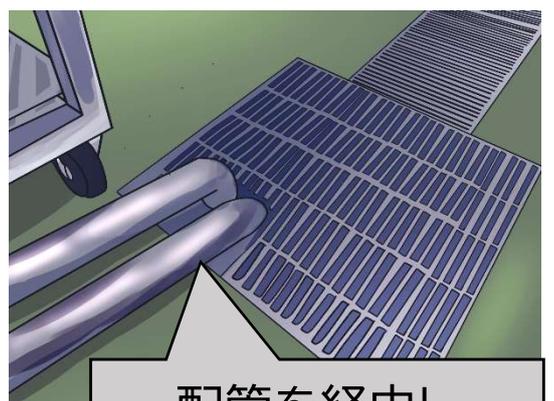
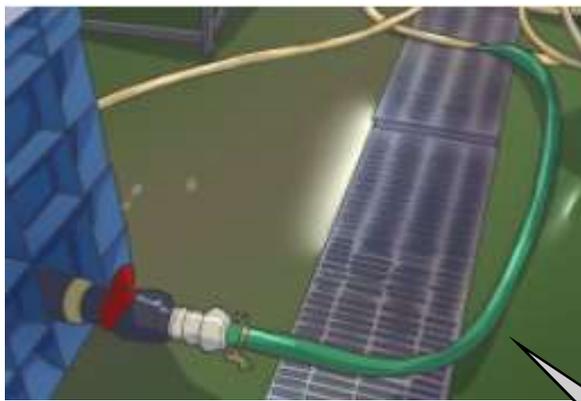
排水は直接排水溝へ導入し、

床を汚染しないようにしましょう!!

※施設基準の違反にも該当する可能性が高いため再点検下さい。

改善事例

以下を参考に、対応を検討して下さい。



配管を經由し
排水溝に接続。



樹脂製ホースにより
排水溝に接続。

○エプロン、腕カバーなどの保護具が**衛生的に保管されていない事例も多く認めます**



紐や裾が床に接触。



裾が床に接触。
食品に接触する面
が壁に接触。



食品に接触する面
が壁に接触。

直接食品を取扱う従事者の**エプロンや腕カバーなどは、食品接触面**にあたりますので、
衛生的に保管しましょう。

<ポイント>

エプロンや腕カバーなどの保護具を

洗浄消毒後に吊り下げて保管する時は・・・

○衛生的な場所に十分に間隔をあけて保管し、乾燥させましょう。

○壁に近い位置で保管する際は、直接触れないよう

十分に壁から離して保管しましょう。

○床への接触やはね水による汚染のない

十分な高さで保管しましょう。

(エプロンの紐は、特に床におちやすいので注意。)

<資料に関する問い合わせ先>

八戸市保健所衛生課

Tel : 0178-38-0720

Fax : 0178-38-0737