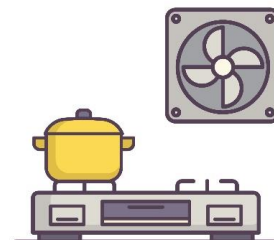


食中毒予防のため ～ 年末に向けての厨房等大掃除の注意点!! ～

年末を迎えるにあたり、厨房等の大掃除で衛生管理をリセットしましょう。また、新年を清潔で安全な環境で迎えるため、普段手の届かない箇所も含めた念入りな清掃と点検を実施しましょう。

○冷蔵庫・冷凍庫の清掃と点検

- 庫内の整理整頓と期限切れ食品の確認・処分
- コンデンサーフィルター、扉のパッキン、棚網の清掃
- 温度計の確認（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下）



○普段手の届かない箇所の清掃

- 厨房機器の裏側・隙間の汚れ除去
- 排水溝周辺の清掃と詰まりの確認
- 換気扇・ダクトの油汚れ除去



○器具・容器の総点検

- 包丁、まな板等の傷・汚れの確認
- 破損した器具の交換（年明け前に準備）
- すべての器具の洗浄・殺菌の徹底（80℃5分間以上）

○年末年始休暇前の準備

- 休業中のカビや細菌増殖防止のため器具類を十分に乾燥
- 食材の使い切り、在庫整理で食品ロス削減
- 清掃・洗浄・殺菌状況の記録を整備



○トイレ・手洗いの徹底清掃

- 石けん、ペーパータオルの補充確認と在庫準備
- 清掃用具の点検と交換の実施

今年一年間、食品衛生管理おつかれさまでした。
新年も引き続き、お客様の安全・安心を第一に考えた
食品の衛生管理にご留意ください。
良いお年をお迎えください。

【配信に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

【年末年始休暇のご案内】

TEL 092-651-5111

土日祝・12月29日～1月3日

URL <https://www.fsyokukyou.com>

〔内容についての質問、HACCP（ハサップ）や検査に関するご相談・お問い合わせ先〕

北九州生活科学センター福岡事業所（厚生労働大臣登録検査機関）

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001

FAX 092-642-1002

URL : <http://www.klsc.or.jp/>