

～衛生管理～

健康管理

朝一番の仕事は体調チェック。
日常点検票に毎日記録します。



爪が切っているか
も確認します。



手洗い



衛生管理の基本は手洗い！
洗った後はアルコール消毒
をします。



温度確認



納品されたお肉やお魚は表面温度を
測り、記録します。



加熱調理したものは中心の温度が75℃
1分間保ったことを確認し、記録します。



エプロン・靴の色分け



下処理

切る・調理

配缶



下処理をする時には、下処理専用の靴に履き替えます。

切ったり、加熱調理する時にも専用の靴に履き替えます。



手袋の使用

食品には直接手をふれません。青色の手袋を使うのは、食品には青色のものが無いので、万一、手袋が切れた場合に発見しやすくするためです。

