

### 3 設備、器具等の衛生管理規定

包丁、まな板、ボール、ざる等の器具は、次のとおり区分して使用する。

器具の区分

用途	区分
魚肉用	黄色ラベル
魚介類用	白色ラベル (刺身用は、青白ラベル)
野菜用	緑色ラベル
加工食品用	黒色ラベル

設備・器具等の洗浄・消毒は、次の手順書に定める作業内容や頻度により実施する。

洗浄・消毒・保管の方法

手順書：【 **設備・器具等の洗浄・消毒手順書** 】

消毒した器具の保管場所は次のとおりとする。

場所	器具名
保管棚	ザル、ボール
保管引き出し	おたま、しゃもじ、トンゲ
殺菌庫	まな板、包丁
食器棚	食器

洗浄・消毒の記録

実施結果は、次の記録様式に記入する。

様式名：【 **設備等の洗浄・消毒実施記録 または 日報** 】

記録は、次のとおり確認し、不備があれば担当者を指導する。

頻 度：【 **1回/月** 】

確認者：【 **食品衛生責任者** 】