

### 3 設備、器具等の衛生管理規定

#### ① 洗浄・消毒・保管の方法

- 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。

◇ 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、トンダ
殺菌庫	まな板、包丁

#### ② 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：【 **設備等の洗浄・消毒実施記録** 】

- 記録は、次の頻度で確認し、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** 】