



毎日使う場所だから
いつも清潔に

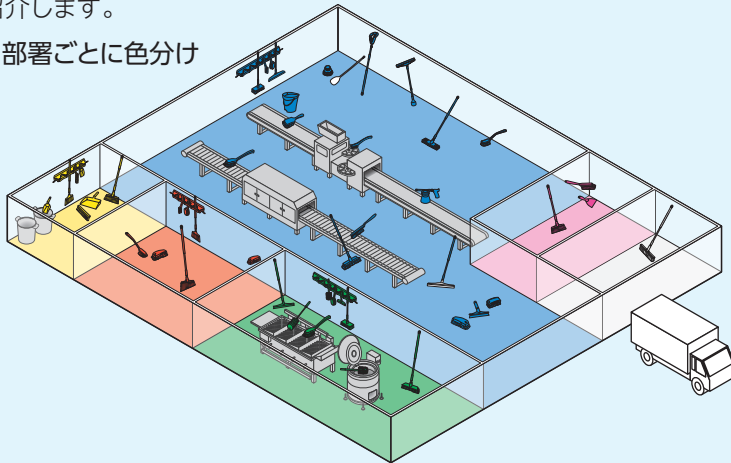
清掃用具の選び方

清掃は衛生管理の基本です。清掃をおろそかにすると、食中毒などの問題も発生しやすくなります。清掃はその対象物に合った清掃用具を選んで使用することが大切です。用途別に色分けして使用することで、二次汚染の防止にも役立ちます。

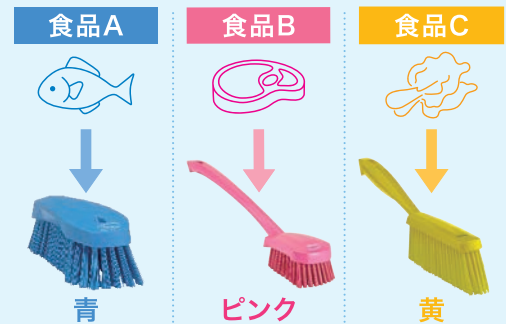
様々なカラーコーディング

ここでは食品工場において実践されている様々なクリーニングツールのカラーコーディング(色の使い分け方)をご紹介します。

1. 部署ごとに色分け

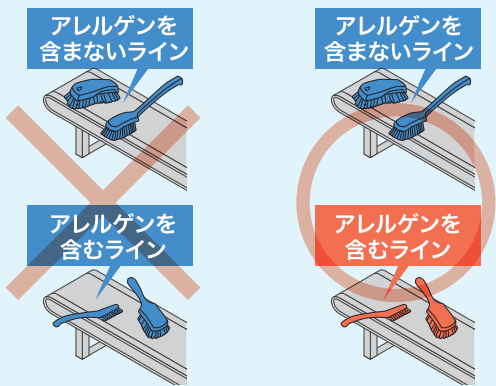


2. 製造品群によって色分け



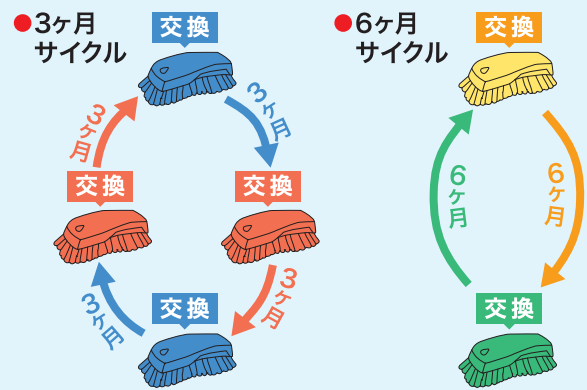
食材による色分け例

3. アレルゲン対策としての色分け



アレルゲンラインの色分け例

4. 交換時期によって色分け



3ヶ月、6ヶ月での交換例