



品質保証  
だより

# 2020お店の衛生管理 パワーアップ!【前編】

## 身だしなみ

ネットと帽子を二重に着用し、毛髪の落下、食品への混入を防止します。



入室時、手を丁寧に洗います。

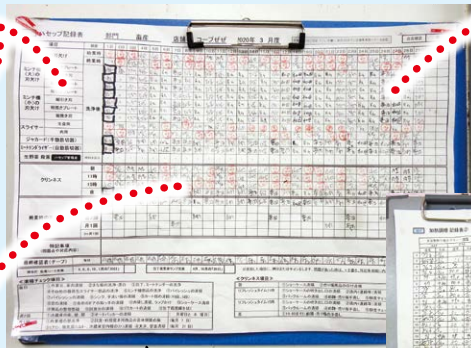
## 包丁の刃欠けチェック

始業前、終業時、包丁を1本ずつ見て、刃の欠けを確認し、刃欠けによる事故を防ぎます。

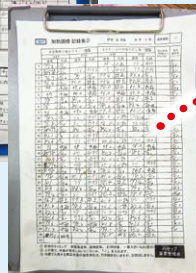


欠けなし!

2020年6月法改正があり、すべての食品関係事業者はHACCPの手法を導入することが義務化されました。コープしがの店舗も衛生手順を見直し、これまで以上に衛生管理に力を注いでいます。



記録を付けています。



## 器具、施設の洗浄・清掃

包丁、まな板は毎日洗浄・殺菌しています。お肉のスライサーやミンチ機も、分解して部品を1つ1つ丁寧に洗っています。



細かい部品も。

## 加熱調理品の温度チェック

加熱調理品は、中心温度を測定し、加熱状態を確認しています。



トンカツは75℃以上!

