

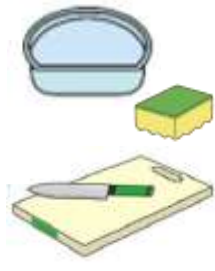

















スムージー食材（バナナ・りんご）の洗浄・消毒・冷凍方法

作業工程	薬剤・備品	作業内容
下処理する		<ul style="list-style-type: none"> ・ビニール袋やテープなどの包装を外す
洗浄する 	飲用適の水 まな板（野菜用） 包丁（野菜用） 	<ul style="list-style-type: none"> ・十分な流水で洗う（目安として3回）
水切りをする 	ザル 	<ul style="list-style-type: none"> ・清潔なザルで水切りする
容器を洗浄消毒する 	洗剤、スポンジ 次亜塩素酸ナトリウム 	<ul style="list-style-type: none"> ・シンクまたは容器を洗浄消毒する
食材を消毒する 	シンクまたは容器 次亜塩素酸ナトリウム アミ、ザル 	<ul style="list-style-type: none"> ・100ppmに希釈した次亜塩素酸ナトリウム液に10分間つける ・食材が浮き上がらないようにアミなどで押さえる
すすぐ 	飲用適の水 	<ul style="list-style-type: none"> ・十分な流水でにおいがなくなるまですすぎ洗いをする（目安として3回）
水切りをする 	ザル 	<ul style="list-style-type: none"> ・清潔なザルで水切りする
カットする 	まな板（生食用） 包丁（生食用） 使い捨て手袋 	<ul style="list-style-type: none"> ・清潔な器具でカットする <バナナ> 皮を剥き、2cmの輪切りにカット <りんご> りんごの上下（へたと窪み）芯を切り落とし2cm角にカット
冷凍する 	ビニール袋 冷凍庫 	カットした果物は袋に入れ冷凍庫保管袋に消毒日・廃棄日を記入し、2週間以内に使い切る。残った冷凍果物は期限を超えたら廃棄する。 ※スムージー以外には使用しない。

スムージー食材（人参）の洗浄・消毒・冷凍方法

作業工程	薬剤・備品	作業内容
下処理する		<ul style="list-style-type: none"> ・ビニール袋やテープなどの包装を外す
予洗いする  	飲用適の水 ボウル 専用スポンジ まな板（野菜用） 包丁（野菜用） 	<ol style="list-style-type: none"> ①人参の両端を切り落としてから、水を溜めたシンクもしくはボウルの中で、専用スポンジを使って表面を軽くこするようにして、汚れを落とす ②洗にくい凸凹部分の汚れが落ちなければ、包丁の刃元などでくりぬくようにして取り除く ③取り除いた芽（凸凹部分）のまわりの汚れを、専用スポンジを使って、流水下でよく落とす ④シンクもしくは、ボウルをよく洗浄して、きれいな水を溜めてから、③の工程をあと2回繰り返して行う
洗浄する 		<ul style="list-style-type: none"> ・十分な流水で洗う（目安として3回）
水切りをする 	ザル 	<ul style="list-style-type: none"> ・清潔なザルで水切りする
容器を洗浄消毒する 	洗剤、スポンジ 次亜塩素酸ナトリウム 	<ul style="list-style-type: none"> ・シンクまたは容器を洗浄消毒する
食材を消毒する 	シンクまたは容器 次亜塩素酸ナトリウム アミ、ザル 	<ul style="list-style-type: none"> ・100ppmに希釈した次亜塩素酸ナトリウム液に10分間つける ・食材が浮き上がらないようにアミなどで押さえる
すすぐ 	飲用適の水 	<ul style="list-style-type: none"> ・十分な流水でにおいがなくなるまですすぎ洗いをする（目安として3回）
水切りをする 	ザル 	<ul style="list-style-type: none"> ・清潔なザルで水切りする
カットする 	まな板（生食用） 包丁（生食用） 使い捨て手袋 	<ul style="list-style-type: none"> ・清潔な器具でカットする 《人参》 2cm角にカットする
冷凍する 	ビニール袋 冷凍庫 	<ul style="list-style-type: none"> カットした人参は袋に入れ冷凍庫保管袋に消毒日・廃棄日を記入し、2週間以内に使い切る。残った分は期限を超えたら廃棄する。 ※スムージー以外に使用しない