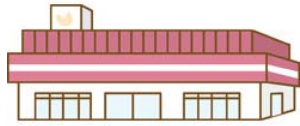
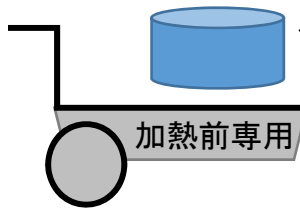


養豚農場における食品循環資源の適切な処理方法

食品工場・給食センター・飲食店



農場へ運搬



【交差汚染対策】
加熱前専用の運搬容器、台車

【交差汚染対策】
・加熱前の原料がこぼれた場合に、
加熱後の容器や作業者を汚染しない
ような作業動線を設定

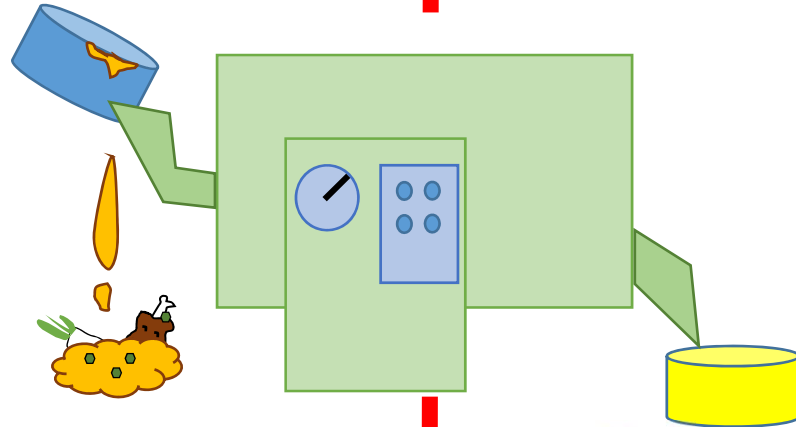
加熱前
(ダーティゾーン)

加熱後
(クリーンゾーン)

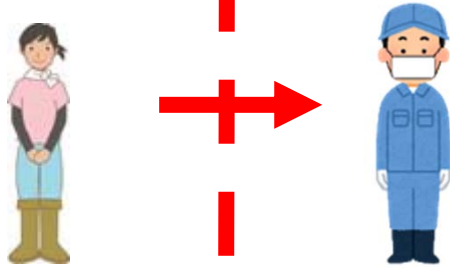
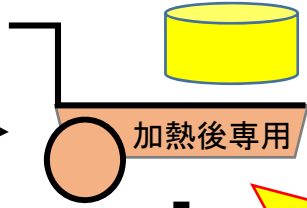
(取組例①)

【交差汚染対策(取組例①)】
・投入口と取出口を別にする
・作業動線の分離

【加熱処理基準】
・攪拌しながら90°C60分間以上
・加熱温度の記録



【交差汚染対策】
加熱後専用の運搬容器、台車



【交差汚染対策】
・手袋、長靴交換
・作業の動線分離

消毒、更衣

衛生管理区域

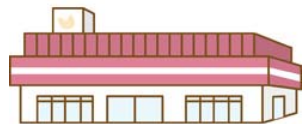


養豚農場における食品循環資源の適切な処理方法

食品工場・給食センター・飲食店

加熱前 (ダーティゾーン) | 加熱後 (クリーンゾーン)

(取組例②)



農場へ運搬

【交差汚染対策(取組例②)】

- ・容器の外装消毒
- ・作業動線の分離

【加熱処理基準】

- ・攪拌しながら90°C60分間以上
- ・加熱温度の記録

【交差汚染対策】

加熱後専用の運搬容器、台車

加熱前専用

加熱後専用

【交差汚染対策】

加熱前専用の運搬容器、台車

【交差汚染対策】

- ・加熱前の原料がこぼれた場合に、加熱後の容器や作業者を汚染しないような作業動線を設定

【交差汚染対策】

- ・手袋、長靴交換
- ・作業の動線分離

消毒、更衣

衛生管理区域

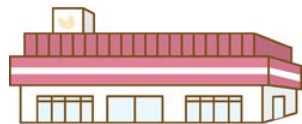


養豚農場における食品循環資源の適切な処理方法

食品工場・給食センター・飲食店

加熱前 (ダーティゾーン) | 加熱後 (クリーンゾーン)

(取組例③)



農場へ運搬



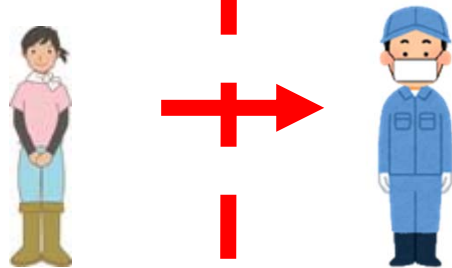
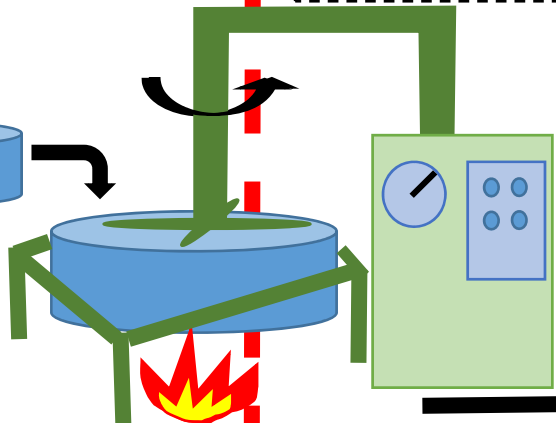
【交差汚染対策(取組例③)】
・容器の加熱又は外装消毒
・作業動線の分離

【加熱処理基準】
・攪拌しながら90°C60分以上
・加熱温度の記録

【交差汚染対策】
加熱後専用の運搬容器、台車

【交差汚染対策】
加熱前専用の運搬容器、台車

【交差汚染対策】
・加熱前の原料がこぼれた場合に、
加熱後の容器や作業者を汚染しない
ような作業動線を設定



【交差汚染対策】
・手袋、長靴交換
・作業の動線分離

