

厨房向けベストマネジメントプラクティス (BMP)

シンクおよび排水口

排水口ゴミ受け

- 全ての排水口に設置する
- 口径 1/8”~3/16”
- 清掃しやすさを考え取り外せるようにする
- 頻繁に清掃する (受けた固形物はゴミ箱に捨てる)

油脂回収容器の使用

- 鍋、フライパン、フライヤーの液体油と油脂は全て廃油回収容器に入れる
- 鍋、フライパン、フライヤー、調理器具、スクリーン、マットを洗う前に、固まった油脂を拭き取って回収容器に捨てる
- 油脂の引き取りにはカバーのついた廃油リサイクルタンクを使う
- グリルトップの油かす入れの中身を回収容器に捨てる

食器洗浄

- 調理器具と食器を洗う前に、食品と油脂をゴム製スクレーパー、スキージ、タオ

ルで落とす

- 食器洗浄の前に、食品と油脂を水を使わずに拭き取ってゴミ箱に捨てる
- 華氏 140 度を超える排水を捨てない

こぼれの防止および清掃

こぼれ防止の BMP

- 誤ってこぼすことのないよう、容器が満杯になる前に空にする
- 油脂類をリサイクルタンクに運ぶ際はカバーをする
- 油脂類を運ぶ際はこぼすことのないよう、適切な運搬器具を使う

こぼれ清掃の BMP

- こぼれた箇所の近くのシンクと床の排水口をふさぐ
- こぼれをタオルと吸収剤で掃除する
- こぼれかすは洗浄のみで除去する

こぼれの未然防止と清掃手順の BMP

- こぼれに関する手順をこぼれの種類別に作成・掲示する
- 従業員向けに手順のトレーニングと再教育のスケジュールを作成する
- 清掃を監督する中心的な従業員を指名する

吸収剤とタオルの使用

- 油脂がこぼれたり垂れた場所の清掃には使い捨ての吸収剤を使う
- ペーパータオルを使う際は、食品用ペーパータオルでフライヤーバスケットの下の油脂を吸い取る
- 作業エリアの拭き取りにはタオルを使う
- 余分な動物性油脂を濾す際はシンクのコランダー下に吸収剤を使う

残飯の廃棄 / リサイクル

- フライヤーその他の器具から出る使用済み油脂は廃油精製 / リサイクル業者を通じてリサイクルしてもよい

フードグラインダー

- フードグラインダーから出る大量の固形食物は、配水管をつまらせたりグリーストラップやインターセプターを一杯にする恐れがあるため、外食産業施設でフードグラインダーを使用してはならない

従業員教育

- 以下からなる BMP 教育プログラムを実施する
 - 新規従業員向けトレーニングプログラム
 - 頻繁な再教育プログラム
 - 厨房向け BMP ガイドの掲示