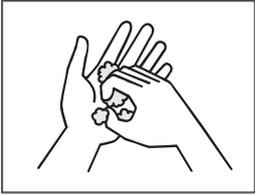
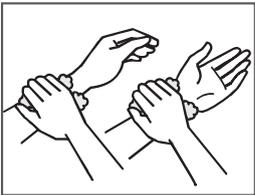
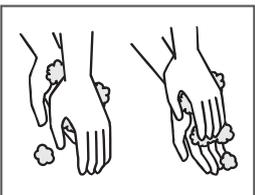
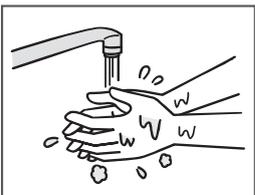
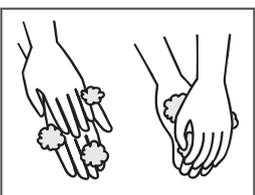
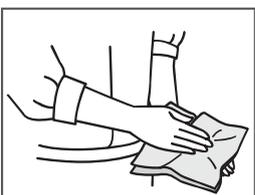
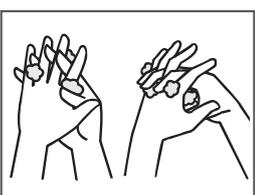
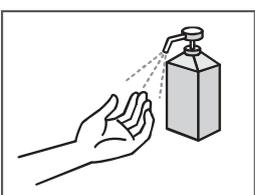
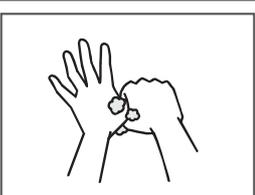


XI. 資料

1. 手洗いの方法 (日本食品衛生協会)

日本食品衛生協会が推奨する衛生的な手洗い

－ 基本の手洗い手順 －

1 流水で手を洗う		7 指先を洗う	
2 洗剤を手に取り		8 手首を洗う	
3 手のひら、指の腹面を洗う		9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す	
4 手の甲、指の背を洗う		10 手を拭き乾燥させる	
5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う		11 アルコールによる消毒 (爪下・爪周辺に直接かけた後、手指全体によく擦り込む)	
6 親指・拇指球(親指の付け根のふくらみ)を洗う		2度洗いが効果的です！ (2～9までをくり返す) 2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。	

制作：公益社団法人日本食品衛生協会

<http://www.n-shokuei.jp/><転載・放送・複写禁> [K013]

2. 水分測定の方法 (例)

(1)目的

工場で製造した商品の品質上の確認を行うために手順を定める。

(2)適用範囲

工場で製造する商品の品質の確認

(3)関連文書

「食品衛生検査指針(理化学編)」

(4)機器・器具

・ 赤外線水分計 ××-〇〇 ・ スパーテル ・ ピンセット

(5)手順

(5)-1 製品検査

検査内容	検査機器	どのように(何を、どのようにする)
含水率	赤外線水分計	① サンプル採取した製品を乳鉢で粉末状にする。(塊状の場合) ② 粉末状にした製品を試料皿に10g量り、水分を計測する。

(5)-2 赤外線水分計

1)通常操作方法

No	フロー	いつ	どのように
1	運転開始の準備をする	電源を入れる前	① 乾燥部を開状態にし、試料皿をのせる
2	電源を入れる	試料皿を載せたら	① 電源を ON にする ※“BUSY”を表示し、試料皿が昇降して自動的に天秤のゼロ点調整をし、温度、時間、重量を表示される。 ② 測定条件 105℃、15分に設定されていることを確認する
3	ゼロあわせをする	温度、時間、重量が表示されたら	① 乾燥部を閉状態にし、試料皿に何ものせずに【TARE・REST】キーを押す ※試料皿が昇降して、数秒後“BUSY”を表示した後、重量表示が“0.00g”になる
4	秤量する	重量表示が“0.00g”になったら	① 乾燥部を開状態にし、試料皿に試料を量る ※試料はできるだけ均一に広げる
5	運転を開始する	乾燥部を閉状態にしたら	① 【START・STOP】キーを1回押す ※赤外線ランプが点灯し、重量(g)表示から水分表示(%)に切り替わる ② 設定した温度まで上がっているか確認する ③ タイマーがきちんと作動しているか確認する
6	運転を終了する	ブザーが鳴ったら	① ランプが消え、表示値がホールドされ、15秒間終了のブザーが鳴り、温度数値の前に“*”の乾燥停止マークが表示される
7	測定済みの試料を取り出す	乾燥機運転記録表の記入終了時	① 乾燥部を開状態にしてピンセットを使用し、試料皿を取り出し、測定済みの試料を捨てる

2)保守・管理

使用前には、機器に汚れや破損、表示部の欠損がないか、水平が取れているかを確認する。

使用后、粉がこぼれていれば拭き掃除を行う。

(5)-3 赤外線水分計の点検・校正

・赤外線水分計は、年1回、点検、校正を行い、記録を残す。