

スライサー 洗浄マニュアル

承認印

清掃頻度：作業終了後

担当者：作業担当者

使用薬剤	使用道具
 中性洗剤 (ハイポスタームコン)	 柄付きブラシ
 アルコール (ハイパスキッド)	 スコッチブライト
	 ハケツ
	 ホース (洗浄後の水、常に接続する)
	 清潔な不織布

洗浄の目的：製品などへの二次汚染を防ぐため

水の量
約 4L
(5Lバケツの約8割)

薬剤の量
約25mL
(計量ポンプ 1プッシュ)



約4Lの水を
いれる

計量ポンプ1プッシュ
(約25ml)

①バケツに中性洗剤の希釈液をつくる



②スライサー本体、分解した部品の全てを
下処理室に持っていく

③柄付きブラシに、希釈した中性洗剤をふくませ
スライサー本体の細部までこすり洗う



スライサー用の
3種シンク内で
洗浄する

④スコッチブライトに希釈した
中性洗剤をふくませ、分解した
部品の全てをこすり洗う

⚠️スライサーの刃を洗う際は、
クガをしないように注意する



⑤洗浄後のスライサー本体、分解した
部品の全てを流水でよくすすぐ

⑥スライサー本体は、清潔な不織布で
水気を拭き取る

※故障防止のため、スライサー本体の
電気基盤などには水をかけない



スライサーの刃や
ベルト以外の
細かい部品は、
専用の容器内に
まとめる

⑦分解した部品の、全て
熱風殺菌庫内にいれる



⑧熱風殺菌庫の『運転』ボタンを押し
殺菌する
(殺菌温度、時間：90℃、50分)
部品は、翌日まで熱風殺菌庫内で
保管する



⑨翌日、使用前にアルコールを
スライサー本体や部品全体に
噴霧しながら、スライサーを
組み立てる

【スライサー刃 点検確認票について】



『使用前』『使用中』『使用後』
『洗浄後』などの必要なタイミングで
必ず、刃に欠けなどの異常がないか
を確認し、記録する