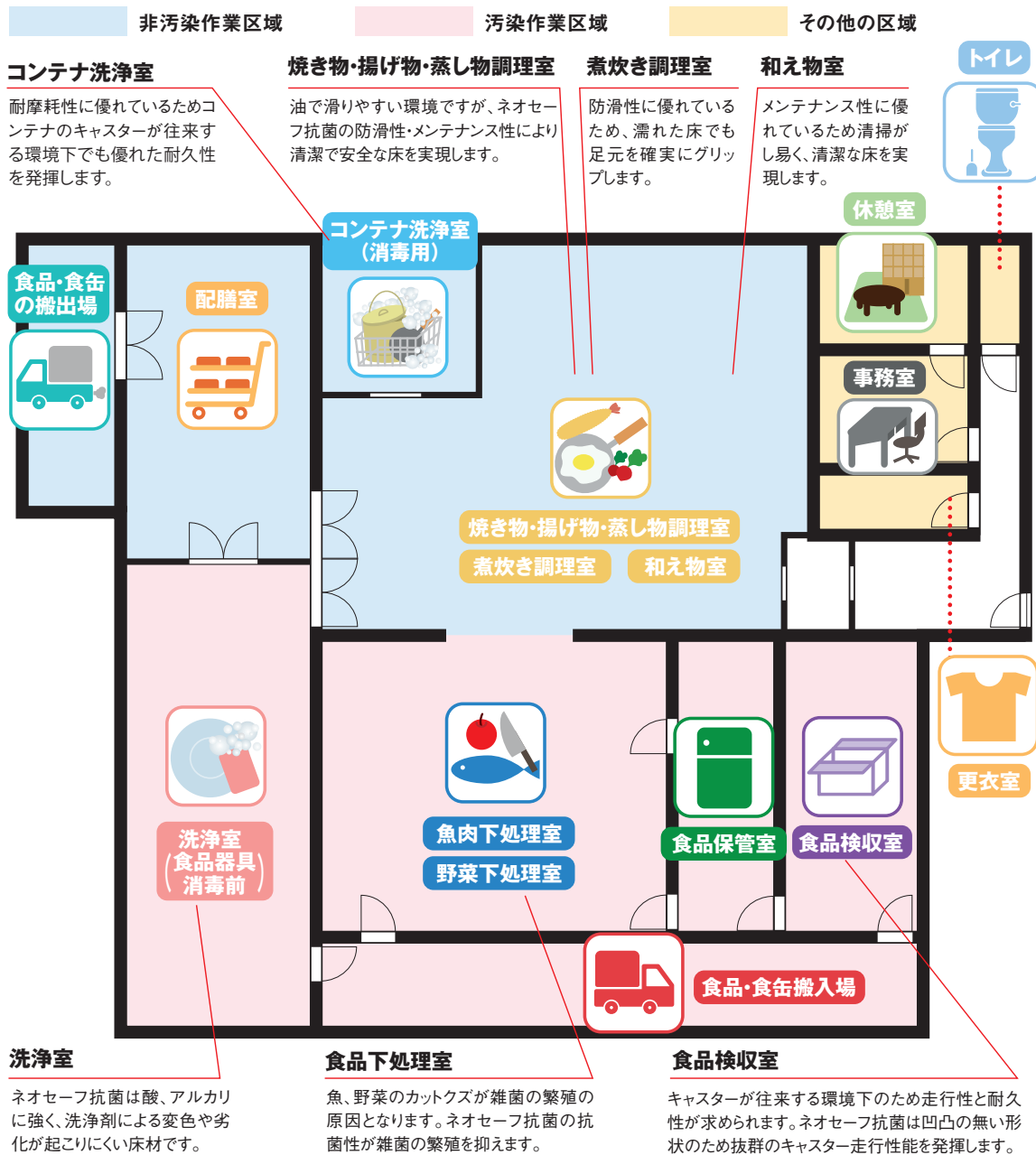


# HACCP<sup>※</sup>対応エリア区分

HACCP<sup>※</sup>を導入する施設では、食材を菌に汚染されているものと汚染されていないものに分け、ゾーニングによりそれぞれ扱う部屋を区別しています。ネオセーフ抗菌は大規模給食センターから調理実習室まで、衛生で安全な床を実現します。衛生的で防滑性に優れた床材が、厨房の環境をサポートします。HACCP<sup>※</sup>対応のエリア区分も思いのままです。高熱にさらされる部分を除き、厨房設備の全ての床に施工可能です。



## ※HACCPとは

Hazard Analysis and Critical Control Point systemの略語で、食品の製造工程における品質管理システムのことで、製造の各工程で、予測される危害(HA)を分析し、重要管理点(CCP)を定める管理方式のため品質に問題が認められた場合、改善措置をすばやくとることが出来ます。

## ●使用上の注意

- 警告** ●油の付いた靴での歩行や、床表面に油や洗剤などをこぼした場合は、滑りやすくなりますので十分に注意してください。また、できるだけ速やかに表面を乾いた布などで拭き取ってください。
- 注意** ●屋内仕様ですので、直射日光のあたる場所でのご使用は避けてください。
- 消毒液、漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム)等、使用されます薬剤によりましてはシートの表面が変色する可能性がありますので注意してください。
- シートに配合されている特殊骨材は非常に高硬度であり、素足での歩行、転倒などにより擦り傷を発生させる可能性がありますので注意してください。
- 特殊骨材を配合していますので靴の材質によっては汚れが目立ちやすいこともあります。
- 施工後は換気を行い、引き渡しまでに数日間の期間を設ける等の配慮をしてください。
- 製品表面には、特殊骨材を配合していますので、素足で歩行する場合はご注意ください。