

長期休業中の給食調理場等の作業内容

作業内容について、次の事項に注意し実施すること。

- (1) 機器メーカーごとに清掃、洗浄方法等が異なるため、使用の設備、機械、機器の取扱い説明書を確認すること。
- (2) 刃がある機械の取扱いには、けがをしないよう十分に注意すること。
- (3) 電気基盤などに水をかけると、故障の原因となるので注意すること。
- (4) 食器・食缶・バット・ボール及び食器箆等、毎日かつ直接児童・生徒が使用するものについては入念に磨くなど、必要な洗浄・消毒を行うこと。
- (5) 調理場のくもの巣、窓枠の埃、壁のカビについては、安全面に十分配慮し、可能な範囲取り除くこと。また、排水溝及びゴミ出し箇所の清掃等の環境整備も合わせて行うこと。

1. 食器・食缶・食器箆等

食器・食缶・食器かご

スプーン・フォーク・はし

スプーン、フォーク、はしかご・バット(敷き網)

お盆・お盆かご・しゃもじ・ひしゃく・スィノー

しゃもじ・玉しゃくし・かぎしゃくし・トンゲ

ソース入れ・ボール・ザル・タライ・泡立て器

前かけ・靴・サンダル・下駄箱

洗剤で1つずついいねいに磨き
よく洗う

なお、食器類は漂白する。漂白後は1つずつスポンジで磨きあげ、十分水洗いし消毒する。

また、バットのすみは、特に汚れが付着しているため、きれいに汚れを落とす。

2. ワゴン・台車

- ① ワゴンは、すみずみまで汚れを落とす。
- ② ステンレスを磨き、キャスターの注油をする。
- ③ 台車は、油・サビ等を落とし念入りに磨く。

3. 消毒保管庫、包丁・まな板殺菌庫

※直接水をかけないこと

- ① スノコは、外して洗浄し、乾燥させておくとともに庫内全体を拭く。汚れの酷い場合は、洗剤をつけた雑巾で拭き取り、清潔な雑巾で拭いておく。棚のパイプも丁寧に磨く。

4. 食器等洗浄機

- ① 取り外しできる箇所は取り外し、洗浄・磨き等を十分にし、水洗い後乾燥させておく。
- ② 洗浄ノズルは 汚物がつまると湯の噴射量が減るため針金等で必ず清掃する。

5. シンク・蛇口・調理台及びパンラック

- ① 念入りに磨き、蛇口も光るようによく磨く。

6. 戸棚、カウンター

- ① すみずみの埃を取り、洗剤をつけた雑巾で拭き、清潔な雑巾で拭いておく。不用品は、取り外し整理する。

7. スチームコンベクション

- ① 天板はよく洗浄する。
- ② 庫内全体を拭く。汚れの酷い箇所は、洗剤をつけた雑巾でよく拭き取り、清潔な雑巾で拭いておく。

8. 回転釜

- ① 釜の外側は、汚れをよく落としてから磨く。
- ② 蓋は、両面・取っ手もよく磨く。
- ③ 釜は、内側を念入りに磨く。
- ④ 機械油を回転部(歯車等)にさしておく。

9. 球根皮剥機

- ① 取り外しできる部分を取り外し、機械内外及び付属品を清掃、内部の乾燥をさせる。
- ② 注油は必ず機械油を使用する。

10. 裁断機及びプレートボックス

- ① プレートを入れる部分を取り外し、プレートと共に汚れている部分を洗剤で落とす。
- ② 輪切りプレートは、厚み調節ねじを厚みゼロに戻して保管する。
- ③ プレートボックスは、よく洗剤で洗い乾燥させる。

11. 残菜入れ

- ① 洗剤できれいに洗う。
- ② 出入口やまわりのコンクリートも洗剤できれいに汚れを落とす。

12. サンプルケース

- ① すみずみまで埃を取り、洗剤で拭く。

13. 冷蔵庫・牛乳保冷庫及び冷凍庫

※直接水をかけないこと

- ① 棚網・スノコは、洗剤を含ませた雑巾で拭き、水ですすぎ固くしぼった清潔な雑巾で拭き上げる。
- ② 庫内は、あらかじめ網棚を外し、洗剤を含ませた雑巾で、庫内を隅々まで拭き、固くしぼった清潔な雑巾で拭き上げる。(外装も同様に)
- ③ ドアパッキン・パッキン当たり面は、洗剤を含ませた布巾で拭き、水ですすぎ固くしぼった清潔な雑巾で拭き上げる。汚れが酷い場合は、ドアパッキンを取り外して、洗剤などを含ませた雑巾で拭

き取り、洗剤分を残さず拭き取る。ドアパッキンは変形する場合があるため、40℃以上のお湯で洗わない。

- ④ 冷えが悪くなるのを防ぐため、後側や上部、機械部も埃を払っておく。
- ⑤ フィルターは水で洗い、十分に乾かす。

13. フ라이어・食用濾過器

※水洗いできるのは釜内部のみ

- ① 内側の油汚れをよく落とす。
- ② まわりも油汚れを落としてから磨く。
- ③ 油抜きのコック部分は、特に油汚れがひどいので念入りに洗浄する。
- ④ 蓋も両面よく洗浄する。

14. 缶切り

- ① 錆びたところがないように、すみずみまで丁寧に磨く。

15. 換気扇、ダクトフード、電気のかさの清掃

- ① 羽、フィルター等の部品取り外し、洗剤でよく洗い、油汚れ等を落とす。
- ② ダクトフードについた埃や油汚れも洗剤でよく洗い落とす。

16. 壁の清掃

- ① 壁は、手の届く範囲で油やカビ等の汚れを落とす。タイルの部分は念入りに行う。

17. 床、排水溝、手洗い場

- ① 床は、油の染み付いた箇所、機械及び戸棚の下・すみを洗剤等でよく磨く。
- ② 床についているカビ等、できるだけ取り除く。
- ③ 排水溝は蓋を取り外し、ブラシでよく洗い、破損個所がないか確認する。内部もブラシでよく洗う。

18. 倉庫の清掃

- ① 庫内を清掃する時は、在庫品を出してからすみずみまでよく拭き掃除する。
- ② 保存可能な在庫は、棚卸表に明記し、休み中変質しないように保存する。
- ③ 調味料容器の清掃をし、防虫、防そに注意する。
- ④ スノコの黒い汚れを落とし、乾燥させる。床も同様にする。
- ⑤ 倉庫内は特に換気をすること。

19. 不用品の整理及び始末

- ① 普段できないような不用品の整理をし、不用品は、学校長の指導のもと廃棄届等の適切な処理をする。

20. 各階配膳室

- ① 棚及び窓、床等もすみずみまできれいに清掃する。

21. 調理場内外のシャッター・窓ガラス・網戸清掃

- ① 上記及び壁・ドア等の腰板等の汚い箇所は、洗剤でよく洗う。

22. リフト

- ① リフトの汚れを落とし、スイッチを点検する。

23. 休憩室

- ① ロッカー・棚等の中の不用品を出し、整理整頓する。

24. 冷暖房機器等

- ① エアコン、スポットクーラー等のフィルターの汚れを落とし、よく乾かして取りつける。
- ② 外装は乾いた布で軽く拭く。汚れが取れないときは、中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭く。

25. 中心温度計

- ① 氷水と沸騰水を用意し、使用している全ての中心温度計を入れて精度をチェックする。

26. 各食缶、箆等にクラス名を鮮明に記入する。

27. その他

- ① 古くなったたわしやスポンジは交換をする。他の調理用具も確認し、不具合があった場合は、栄養士に報告をする。
- ② 調理機器は点検をし、給食開始前に必ず試運転を行う。
- ③ 調味料、その他の物資の補充をする。
- ④ 児童・生徒数の確認、食器類及び食缶等を洗浄し、消毒保管庫に入れる。