

(2) 肉、魚、その他の下ごしらえ

- ① 肉、魚の水分等をよく切り、色、数量、臭いに異常がないか、異物の混入がないか確かめて専用容器に移し替え、冷蔵保存する。

使用後の容器はよく洗い、消毒する。

- ② 食材に触れた手指は、作業中の手洗いマニュアルに準じて手洗いをする。

- ③ 卵は、品温、採卵日（消費期限）、1個ずつ外観をチェックし、汚れがあったら拭きとり使用する。

調理に当たっては、衛生管理&調理技術マニュアル13ページの卵の処理を確認した上で、手袋をして加熱を十分に行い衛生的に取り扱う。

- ④ 豆腐は、納入されたらすぐにパックから専用の容器に移し、冷蔵庫で保管をする。

- ⑤ 缶詰の缶は汚れを落とし、消毒液で拭き消毒をしてから開缶する。缶切も消毒したものを使用する。

- ⑥ 酒、みりん、ソース等の調味料は専用の蓋つき容器に移し替えて、使用前に調理室に持ち込むようにする。

7 調理

給食は、安全で、味がよく、見た目に美しく、しかも料理にあった適温で生徒に提供できるように努力する。

- (1) 調理の過程では原材料を持った後や、次の行程に移る時には、作業中の手洗いを行う。

- (2) 加熱処理については、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行う。

- (3) 加熱処理は、食品の色彩、風味、舌触り等を損ねないように加熱処理時間を考慮して作業を行う。

- (4) 揚げ油は、使用後は必ず濾過し、空気に触れないように冷暗所に保管すること。なお、使用月日、食品名を明記する。

- (5) 温度差のある材料を、和え物、サラダ等で使用する場合は、20℃以下に冷まし、温度差が無くなってから和える。

- (6) 野菜の切り方

- ① 包丁、裁断機の刃は、十分乾燥していることを確認してから使用する。

- ② 指示書に従った切り方をする。

★ 各自が清潔、能率ということを常に頭に置き、自覚を持って正確な切り方をする。

- (7) 加熱調理後の食品、生食する食品の取扱いと調理

乾燥した専用のまな板、包丁、ざる、シンク等を使用し、作業中の手洗いを行ってから調理する。

- (8) ハム、ソーセージ、練り製品は、確実な加熱処理を行い、加熱後は真空冷却機で

冷却し、冷蔵庫に保管する。

- (9) 調理途中の食品についても、必要に応じて蓋をし、保管場所、温度に留意する。
- (10) 調理済み食品には直接手を触れない。
- (11) 調理してから食べるまでの時間は2時間以内とする。
- (12) 加熱処理（ボイル）後の野菜は、真空冷却機で冷却し出来上がり専用の冷蔵庫に保管する。

8 配缶及び配送業務

- (1) 門野中学校及び池小学校について、調理した給食を配分表により適温給食に配慮し器具を用いて配缶する。
- (2) 牛乳は門野中学校で受け、検収し学校毎分けて適温で保管する。池小学校については数量を確認し保冷容器に入れて配送する。池小学校では学級毎本数を数えて保冷库に保管する。
- (3) 食器等、給食に必要な物資についても衛生や異物混入等に配慮して準備する。
- (4) 各校の食堂では、作業中の手洗いをし、使い捨て手袋を着用して、指定された場所に食器・食缶等を配置し、児童、生徒への引渡しまでの間、衛生的に管理をする。
- (5) 池小学校は、指定された時刻に指定された場所に配送する。また、配送時と配膳時はそれぞれ清潔な専用の白衣、帽子、マスクを着用する。
- (6) 配送については、安全に運搬することはもとより配送車の整備、管理にも注意を払う。故障等が生じた場合は、早急に対応し給食時間に遅れないよう配慮する。
- (7) 生徒の対応には教育的な態度で接し、気持ち良い挨拶を心がける。

<食堂準備>

- (1) 学校長からの要請があるときには、給食時間前に食堂の空調を調節し、快適な食事ができる環境を整える等の補佐を行う。
- (2) 常に清潔であるよう、食事前と食事後の清掃を行う。
- (3) 児童、生徒の食事中は数の不足等の対応に付く。

9 保存食及び原材料の保管

- (1) 保存食は、原材料、加工食品及び調理済み食品を食品（料理）ごとに最低50g程度清潔なビニール袋に入れ完全密封して、保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存し、保存食記録簿（様式20）に記入すること。
- (2) 原材料は、洗浄・消毒等を行わないこと。また、採取に際しては、学校給食法の学校給食衛生管理基準及びその解説に従うこと。
- (3) 野菜等で生産地が異なる場合には、生産地ごとに採取し、保存すること。
- (4) 食品の製造年月日又はロットが異なる場合は、それぞれ採取し、保存すること。
- (5) 卵は全てを割卵して、混合したものから採取し、保存すること。

- (6) 飲用牛乳及び調理用牛乳は、それぞれ別に保存食を取ることに。
- (7) 調理済み食品は、使用している食品の全てが含まれるように、配膳後の状態で、釜別、ロット別に採取し、保存すること。
- (8) 加工食品等で規格の異なる食品は、それぞれ別に採取し、保存すること。
- (9) 続けて保存食を採取する場合は消毒用アルコールを含ませたペーパーで、包丁を拭いてから採取すること。
- (10) 保存食及び原材料の保管は、密閉できるジッパー式ビニール袋等を使い、日付と献立区分を添付する。

10 検食の準備及び検食

生徒の給食開始30分前には必ず検食を行うので、検食を作成する。

検食は、原則として校長・教頭・栄養士のいずれか2名が行う。ただし、都合により2名以上が検食できない場合は、校長に指示された者が行う。

11 展示食の作成

材料及び出来上がった給食1食分を皿に盛り付けサンプルケース内の指定された場所に展示する。(メニュー表(料理及び材料)の日付を確認する。)

12 配膳車回収の立会い

職員は、児童、生徒の片付け終了後、配膳車等の返却場所に付き、下膳の補佐をする。

13 午前中の後片付け

- (1) 使用した器具類は、手際よく洗い消毒する。
- (2) 午後の作業がスムーズに行くように、整理整頓し準備する。
- (3) 給食時間中の片付け作業は、原則として行わない。ただし、音の出ない作業(食事中に気にならない程度の音)は行ってもよい。
★ 給食時間終了後、食堂入口ドアを閉める。

14 残菜量の計量

残菜は、牛乳及び料理別に専用の計量器で計量し、調理業務完了確認報告書(様式1)に記録する。

★ 残菜は調理室内に入れない。

15 残菜及び厨芥の処理

残菜及び厨芥は、蓋のついた容器又は袋の中に入れ、所定の場所に置いて動物等が侵入できないようにして保管する。

★ 残菜及び厨芥等の廃棄物は、細菌の増殖、悪臭の発散、ねずみ・害虫の侵入・増殖の原因となるので、不衛生にならないように十分に注意する。

★ 残菜を検収スペースに置かないようにする。

16 食器具等の洗浄・消毒、保管

食器具等は用途に応じ使用前には必ず洗浄・消毒し、使用後はよく乾燥させておく。

熱風消毒保管庫は温度 85℃、時間 90 分に設定し消毒する。（乾燥が不十分なときは設定時間を延長する。）

(1) 食器

① 洗剤を入れた温湯に、20 分程度浸漬する。

② 食器に付着している食品残渣を取り除き、次の浸漬槽に移す。

③ 食器洗浄機で洗浄及びすすぎを行う。

★ 食器洗浄機内の湯温は 70℃とし、洗剤分や汚れが残らないように十分にすすぐ。

④ 水気を切った後に、食器かごに入れ、熱風消毒保管庫で乾燥保管する。

★ 割れやすいので、丁寧に取り扱う。

⑤ 洗浄した食器や食器具類は、全種類抽出 2 枚について必ず学期最終日に次の反応検査を実施し、食器類反応検査実施報告書（様式 25）に記録する。結果に対する考察及び今後の改善策を記入し報告する。

検査項目	検査のための試薬
残留でんぷん検査	ヨード
残留脂肪検査	オイルレッド

(2) 箸、スプーン、フォーク

① 温湯に、20 分程度浸漬し、箸、スプーン、フォークに付着している食品残渣を取り除き、こすり洗い等により汚れを落とす。

② 食器洗浄機にかけ、すすぐ。

③ 水気を切った後、熱風消毒保管庫で乾燥保管する。

④ 洗浄を行った箸、スプーン、フォークについては、食器具類同様に必ず学期ごとに反応検査を実施する。

★ 反応検査は食器と同じ（前記(1)－④） 様式 25 による記録及び報告

(3) トング、レードル、しゃもじ等

① 温水に、20 分程度浸漬させ、付着している残菜を取り除き、丁寧に下洗いする。

② 洗剤を入れた温湯の中で、1 本ずつ手で持って、スポンジ等でこすり洗いする。

③ 手作業、又は食器洗浄機ですすぐ。

④ 水気を切った後、熱風消毒保管庫で乾燥保管する。

(4) 容器類（食缶、ボール、バット、食器かご、オーガナイザーボックス）

① 下洗いし、残菜を取る。落ちにくいものは洗剤を入れた温湯に浸す。

- ② スポンジ等を用い洗剤液でよくこすり洗いする。縁、つる、取っ手、底もよく洗う。
 - ③ すすぎは、洗剤分が残らないように、たわし、スポンジを用いて流水で2回以上行う。
 - ④ 水気を切った後、熱風消毒保管庫で乾燥保管する。
- (5) トレー
- ① 温湯に20分程度浸漬し、食品残渣を取り除く。
 - ② 洗剤液に入れて1枚ずつ裏表共によく洗い、2回以上の温水すすぎ又は洗浄機によるすすぎを行う。
 - ③ 水気を切った後、熱湯に通し、熱湯消毒保管庫で乾燥保管する。
- (6) まな板
- 調理器具のうちで最も汚染度が高いので、日頃から十分に洗浄、乾燥させる。使用前には、十分乾燥していることを確認して作業を開始する。
- ① 下洗いでごみを落とし、次亜塩素酸溶液を用い漂白する。
 - ② 洗剤液で十分にこすり洗いする。
 - ③ すすぎは洗剤分が残らないように、たわし、スポンジを使い流水で2回以上行う。
 - ④ 水気を切った後、包丁まな板殺菌庫で殺菌、保管する。
- (7) 包丁
- 包丁は下処理用、魚・肉用、直接供する食品用に区別する。
- ★ 使用前後には、刃に欠けたところがないか必ず確認する。
- ① 食品残渣を取り除く。
 - ② 洗剤を含ませたスポンジで、柄の部分、柄と刃のつなぎめに注意しながら、まんべんなく洗浄する。
 - ③ 流水で十分すすぎ、ペーパータオルで水気を拭き取り、包丁まな板殺菌庫で殺菌、保管する。
- (8) 泡立て器、スパテラ、ひしゃく等
- ① ごみ、汚れを落とし、洗剤でまんべんなく洗浄し、流水で十分にすすぐ。
- ★ 特に泡立て器、ひしゃくの柄の付け根部分、スパテラの柄の部分に念入りに洗浄する。
- ② 水気を切った後、熱風消毒保管庫で乾燥保管する。(ゴムべらは熱湯消毒し、包丁まな板殺菌庫で保管する。)
- (9) たわし、スポンジ、ブラシ類
- たわし、スポンジ、ブラシ類は用途ごとに区別する。
- ① 専用のバケツに水と洗剤を加えて漬け置き液を作る。
 - ② 用途別にスポンジ、ブラシ、たわし等を入れ、よく揉み洗いする。
 - ③ 流水で十分にすすぎ、専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を入れ、5分間漬け置きする。
 - ④ 流水で十分にすすぎ、水気を切った後、乾燥させる。

(10) 中心温度計

- ① 流水で食品残渣を取り除く。
- ② 洗剤を含ませたスポンジで、温度センサー部分を洗浄する。
- ③ 流水で十分すすぐ。
- ④ ペーパータオルで水気を拭き取る。
- ⑤ アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばしながら消毒する。

(11) 秤

- ① 洗剤を含ませた布きんで拭いた後、硬く絞った別の布きんで水拭きする。

(12) 調理衣

- ① 調理衣の洗浄、消毒については、汚染作業区域用と非汚染作業区域用を区分し、「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I」（平成21年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）により、一括管理し、毎日清潔なものと交換して使用する。
- ② 洗濯は、作業終了後に行うこと。

(13) ビニールエプロン

- ① 洗剤を含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗いをする。
- ② 流水で十分すすぐ。
- ③ 衛生的な場所に間隔を空けてつるし、乾燥させる。

(14) 布エプロン

- ① 汚染レベルの低いものから順に洗濯する。
- ② 衛生的な場所に間隔を空けてつるし、乾燥させる。
- ③ 衛生的な場所に保管する。

(15) 布きん

- ① 専用のバケツ等に水と中性洗剤を加えて漬け置き液を作る。
- ② 使用済みの布きんをバケツに漬け込む。
- ③ 手揉み洗いをする。
- ④ 流水で十分すすぐ。
- ⑤ 専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム溶液200ppmを入れ、5分間浸漬する。
- ⑥ 流水で十分すすぐ。
- ⑦ 乾燥させる。
- ⑧ 衛生的な専用容器に保管する。

(16) ゴム手袋、耐熱手袋

- ① 食品残渣を取り除く。
- ② 専用のバケツ等に湯と洗濯洗剤を加え、その中で揉み洗いする。
- ③ 手袋を裏返してさらに揉み洗いする。
- ④ 流水で十分すすぐ。
- ⑤ 専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム溶液200ppmを入れ、5分間浸漬する。
- ⑥ 流水で十分すすぐ。
- ⑦ 水気をよく切った後、裏返しのまま衛生的な場所に吊して乾燥させる。

17 施設、設備の清掃及び管理

調理室、食品庫、下処理室、検収室、物資搬入スペース、食堂、休憩室、調理員用トイレ、調理業務関連区域などの施設は毎日清掃し、常に整理整頓しておくとともに、設備も次のような手入れを行い、作業が円滑に行えるようにしておく。

定期的に洗浄、清掃する施設設備はその都度、様式23の用紙に記録する。

機器ごとの取扱説明書は十分に読み、操作方法、手入れ方法を確認する。

(1) 調理室

- ① できるだけ床に水を流さないよう作業する。（特に調理中はドライ化に努める。）
 - ② 調理作業に不必要な物品等は持ち込まない。
 - ③ 器具類は所定の場所にきちんと置く。
 - ④ 床は野菜くず等を残さないように掃除する。
 - ⑤ 床・腰壁及び排水溝は作業終了後、洗剤を付けてデッキブラシでよく洗い、ワイパーで水切りをし、乾燥させる。
- ★ 排水溝及び排水マスの中にごみを残さない。

(2) 倉庫

- ① 床は、モップで清掃し、乾燥させておく。
- ② 在庫品は常に点検を行い、不用品（段ボール等）は廃棄処分する。
- ③ 納品された物を食品庫に保管する時は、納品時の段ボールは取り除く。

(3) 検収室及び物資搬入スペース

- ① 検収室の床は、洗剤をつけてデッキブラシでよく洗い、モップで水気を拭き取り、よく乾燥させる。（荷受け台も洗剤で洗い、乾燥させておく。）
- ② 物資搬入スペースは、外用ほうきで砂ぼこり等を取り除くように掃除する。

(4) 下処理室

- ① 不用品は処分する。
 - ② 床は洗剤をつけてデッキブラシでよく洗い、乾燥させる。
 - ③ 器具類は所定の場所にきちんと置く。
- ★ 床は、野菜くず等を残さないように掃除する。
- ★ 室内にダンボールを持ち込まないようにする。

(5) 配膳室又は配膳場所

床のごみを取り、汚れを拭き取り、清潔にしておく。

(6) カウンターの手入れ方法

すみずみまで汚れを落とし、乾燥させる。（生徒側も忘れずに行う。）

(7) 出入口の戸の手入れ方法

取っ手は毎日掃除する。（特に食品庫、下処理室の出入口）

- ① 取っ手やドアノブを毎日水拭きする。
- ② 汚れのひどい所や週1回程度は、洗剤液を付け軽く絞った布きんで、扉全体をまんべんなく拭く。
- ③ 水を含ませて絞った布きんで洗剤を拭き取る。

(8) 休憩室、便所、更衣室

常に掃除し、また整理整頓し、清潔にしておく。

(9) 窓ガラス、網戸等

- ① 窓ガラス、網戸、ダクトフード、ダクトフィルター、がらりフィルター、換気扇は日頃からこまめに掃除し、汚れがたまらないようにする。
- ② 蛇口、ゴムホースは使用后、次亜塩素酸溶液で消毒する。
- ③ ガスコック、電気のスイッチ等の細かい所も常に清潔にしておく。

(10) 食堂

- ① 床は掃除機をかけてモップで拭く。
 - ② テーブルはきれいに水拭きをする。
 - ③ 椅子は所定の位置に設置する。
- ★ 以上は毎食前後に行う。
- ★ 給食時間終了後は、指示がない限り空調機器は作動させない。

(11) 食器洗浄機

- ① 電源を切り、給水給気栓をしめる。
 - ② 蒸気ドレンバルブを開けて蒸気を出す。蒸気が全て出たらドレンバルブを閉める。
 - ③ 残菜かごを取り出し、ゴミを捨て、洗浄する。
 - ④ 取り外し可能な部品を取り外し、洗剤で洗浄する。
 - ⑤ 側面扉を外し、コンペアー、出口カーテン等を洗浄する。
 - ⑥ 洗浄機内側の側面、天井面も洗浄する。
 - ⑦ 乾燥させる。
 - ⑧ 機械の外側は必要に応じて、専用の布きんに洗剤を染み込ませ、汚れを拭き取り、衛生的な布きん（不織布が望ましい）で洗剤分を除き、乾燥させる。
- ★ コントロールボックスには水をかけない。

(12) 牛乳保冷库、冷凍冷蔵庫等

- ① 洗剤を含ませた布きんで汚れを落とす。
 - ② 衛生的な布きんで洗剤が残らないようによく拭き取る。
- ★ 庫内の棚網は取り外し、洗剤で洗浄し乾燥させる。
- ★ 牛乳保冷库、冷凍冷蔵庫等の温度は、作業前、作業終了後の2回、隔測温度計で適正温度であることを確認し記録する。冷蔵庫・冷凍庫等温度記録表(様式8)に記録する。
- ★ 設定温度：牛乳保冷库 10℃以下、冷凍冷蔵庫（冷凍庫-18℃以下・冷蔵庫 5℃以下）、保存食用冷凍庫-20℃以下
- ★ 定期的(月2回程度)にフィルターを取り外し、水洗いや掃除機での吸引などで清掃する。

(13) 球根皮むき機

- ① やすり板を取り出し、本体の底をきれいに洗い流す。
- ② やすり板は、軸からはずして斜めにし、水分を切る。

★ モーターには水をかけない。

★ やすり盤に熱湯をかけない。

(14) 野菜裁断機

★ 使用前後には、刃に欠けたとことがないか必ず確認する。

① 野菜かす等をよく落とし、洗剤を含ませたスポンジで、細部まで洗浄し、流水ですすぐ。

② よく乾燥をさせる。

③ 刃についての野菜かす等もよく落とし、ねじ山はブラシで磨き、緩めておく。

④ 洗浄後の刃は乾燥させ、熱風消毒保管庫等に保管をしておく。

⑤ 使用前にはアルコール消毒をする。

★ 清掃は、電源を切り、刃を外して行う。

(15) ミキサー

① 使用前はアルコールを浸したペーパータオル等で拭き延ばし、消毒する。

② 使用後は分解して部品、本体ともに洗剤を含ませたスポンジで洗浄する。さらに次亜塩素酸溶液等で消毒し、十分にすすぎ、乾燥させる。

③ 分解した部品は取り外したまま、衛生的な戸棚等に保管する。

★ モーター部分には水をかけないこと。

(16) 真空冷却機

① 使用前には、温度センサー、温度センサー格納穴、取っ手を、アルコールを浸したペーパータオル等で拭きあげる。

② 使用後の洗浄

ア 水切りワイパーで機内の食品残渣、水分を除去する。

イ 機内を分解し、洗剤を含ませたスポンジで、網などを取り外して細部まで洗浄する。

ウ 真空引き配管、真空解除配管などの配管を洗浄ブラシで洗浄する。

エ 流水ですすぎ、殺菌運転後に手洗い洗浄を行う。

オ 衛生的な水切りワイパーで機内の水分を除去する。

カ 衛生的な布きんで水気を拭き取り、アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒する。

③ 手入れ方法

ア 軟水装置に薬剤を入れ、軟水（青色）であるか確認する。（週に1回）

イ 軟水装置に1.5kgの塩を入れる。（月に1回）

ウ 月に1回、赤いレバーを捻り、排水する。

(17) 回転釜

① 使用する前に、衛生状態や外部汚染がないか確認して使用する。

② 使用後は、釜の汚れをこそげ落とし、洗剤でまんべんなく洗浄し、流水ですすぐ。

特に側面、取っ手、ガスコック、蓋の部分もその都度洗う。

③ 洗った後は水を切り、乾燥後、上に向けて蓋をしておく。

- ★ 回転ギヤの部分には、週1回注油する。
 - ★ バーナー部分には水をかけない。
- (18) スチームコンベクションオーブン
- ① 鉄板、カート等、取り外して洗浄できる部品は取り外して汚れをこそげ落とし、洗浄、すすぎ、乾燥させる。
 - ② 側面、扉等は洗剤で汚れを落とし、洗剤が残らないよう、よく拭き取る。
 - ★ ガラス面や本体外側は、洗剤を含ませた布きんで汚れを拭き取り、衛生的な布きんで洗剤分を除き、乾燥させる。
- (19) フライヤー
- ① 揚げ終わったら早めに油を抜き、洗剤で内側、油抜き栓、蓋などをまんべんなく洗浄し流水ですすいだ後、水気を切って乾燥させる。
 - ② 外側も同様に洗浄し、すすいだ後、水分を拭き取り乾燥させる。
 - ★ 油を抜く時は、火傷をしないよう油温に気をつける。
 - ★ 抜き取った油は濾し、蓋のある容器に入れ、食品庫（冷暗所）で保管する。
- (20) ガステーブル
- ① 五徳は作業終了後、洗剤で洗い、よく拭き取る。
 - ② 調味液等がふきこぼれた時はその都度拭き取り、常にきれいにしておく。
 - ③ バーナーは、週1回ワイヤーブラシで汚れを落とす。
- (21) 炊飯機
- ① 炊飯釜、蓋は湯につけ、ご飯粒をすすぎ流す。
 - ② 釜や蓋などを洗剤でまんべんなく洗浄する。
 - ③ 流水ですすぎ、水を切り、乾燥させる。
 - ④ 本体外側は、必要に応じて、洗剤などを含ませた布巾等で汚れを拭き取り、衛生的な布きんで洗剤分を除き、乾燥させる。
 - ★ ガス式炊飯機は、週1回バーナー部分の清掃をする。
 - ★ 電源操作部分は、水がかからないように注意し、作業終了後は電源が切れていることを確認する。
- (22) ざる受け台
- 使用後は洗剤でよく洗い、次亜塩素酸溶液等で消毒し、水気を拭き取る。
- ★ ざる受け台に熱いものをのせて運搬しない。
- (23) 缶切
- ① 使用後の刃の部分は、洗剤等を浸み込ませたペーパータオル等で汚れを拭き取る。
 - ② 洗剤分を拭き取り乾燥させ、アルコール等を拭き延ばして消毒し保管する。
- (24) ボイラー
- 電源操作盤の汚れを落とし、作業終了後は電源が切れていることを確認する。
学期ごとにタンク内を水洗いする。
- (25) 食器消毒保管庫、包丁まな板殺菌庫
- 作業開始前は、取っ手部分のみ、アルコールを含ませたペーパータオル等で拭

きあげて消毒する。

① 定期的に乾いたやわらかい衛生的な布きんで庫内外の側面、底面、扉などを拭きあげる。

② 棚網は、取り外して洗剤で洗浄し、よくすすいだ後、水気を拭き取る。

(26) シンク、調理台、作業台

使用する前に、衛生状態や外部汚染がないか確認して、使用する。

① 使用後は、スポンジを用い、洗剤で汚れをしっかりと洗い落とす。側面や下の部分もよく洗う。

② 水洗いし、衛生的な布きん等により拭きあげ、乾燥させておく。

(27) 戸棚、パンラック類

隅々まで汚れをよく落とし、薬品消毒後、乾燥させておく。

18 その他の清掃

(1) 排水マスの網のごみは毎日取る。

(2) 給食室の回りやごみ置場は整理整頓し、清潔にしておく。

(3) 排水溝は、毎日ブラシでこする。グレーチングを外し溝の清掃も行う。

19 開錠及び施錠

(1) 出勤時には、開錠し、鍵は所定の場所に保管しておく。

(2) 退勤時には、窓及び出入口の戸締りに責任を持ち施錠する。