Ⅱ　計画的、定期的業務

1　清掃、点検等

計画的、定期的に月１回は日常清掃できない場所や点検できない箇所の清掃や点検等を行う。

なお、薬剤類は、必ず食品類と区分して安全な場所に保管すること。特に塩素系の薬剤と酸性タイプの薬剤を一緒に使ったり混ぜて使ったりすると有毒ガスが発生して人体に影響を及ぼすので注意すること。

⑴　機械器具類の点検及び手入れ（電気器具のモーター、ガス器具のバーナー）
⑵　キャスターのついた器具類の手入れ（汚れ落とし）と注油
⑶　排水溝内、排水マスの清掃
⑷　ダクトフード、ダクトフィルターの清掃と手入れ
⑸　換気扇の清掃と手入れ
⑹　がらりフィルターの清掃と手入れ
⑺　窓ガラス、網戸の清掃
⑻　食品庫、雑品庫の整理及び清掃
⑼　給食室周辺の清掃

★　清掃、点検等の作業に当たっては、調理時の白衣とは別の服装に着替える。
★　作業の方法は、「Ⅲ長期休業中の業務」を参照

2　在庫品の点検、整理及び在庫品使用量確認簿の記入

毎日、在庫品の点検を行い、在庫品使用量確認簿（様式２４）に記録する。

3　ねずみ及び衛生害虫の侵入及び発生の防止について

ねずみ及び衛生害虫の発生状況を１か月に１回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、ねずみ及び衛生害虫点検、駆除実施記録簿（様式２６）により報告する。

必要に応じて清掃、消毒等を行い、その結果も様式２６に記録する。また、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意する。さらに学校給食従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意する。

4　業務用冷凍冷蔵庫については、３か月に１回以上、フロン排出抑制法に基づく簡易点検を実施すること。

Ⅲ　長期休業中の業務

長期休業中（夏休み、冬休み及び春休み）における給食施設・設備の清掃、手入れ、点検等については、日常業務や計画的、定期的業務で手の届かない箇所について入念に行い、施設・機械・器具の衛生・安全の管理に努めるとともに、耐用年数を十分生かすように努める。

また、施設・設備の破損箇所の有無を点検し、修理できない場所は校長に報告する。

なお、休業中においても出勤者のある日は、調理室内の換気、電気関係機器の空運転を行う。

（原則として、食堂の空調機器は作動させないこと。ただし必要な場合は事前に申し出ること。）

1　施設・設備の点検及び清掃

	項　　目	作　業　方　法	器物及び洗剤	備　　考
調理室・下処理室	壁・タイル	・洗剤を用い、たわし、デッキブラシ等で磨き、水洗いする。 ・ひどい汚れはアルカリ洗剤等を用いる。	中性洗剤 雑巾 アルカリ性洗剤	
	天　井	・すす払い程度にする。		
	冷房用スポット	・中性洗剤をつけ、固く絞った雑巾で拭く。	中性洗剤 雑巾	
	蛍光灯	・蛍光灯は外して、固く絞った雑巾で拭く。ひどい汚れは洗剤液を付けた雑巾で拭き取る。 ・反射板は、拭く。	中性洗剤 雑巾	調理室内の照度は２００ルクス程度を保つ。
	窓ガラス	・内側は中性洗剤で丁寧に汚れを落とし、雑巾で拭き取り、磨く。 ・外側の埃等を洗う場合は用具に洗剤液をつけて洗い、ホースで水をかけて流し、その後水切りし、レールの水を雑巾で拭き取る。	中性洗剤 雑巾 洗車ブラシ シルバーワイパー	汚れをためるとパッキンが傷みやすい。

	網　戸	・ 用具に洗剤をつけて洗い、ホースで水をかけて流し、原則として取り外して平らな床に置いて洗う。	中性洗剤 洗車ブラシ等	デッキブラシは厳禁
調理室・下処理室	出入口の戸（木製、アルミ製共）	・ 取っ手は、毎日掃除する。 ・ 雑巾で拭き取る。ひどい汚れは洗剤液を漬けて拭き取る。	中性洗剤 雑巾	乾燥後は鍵穴に噴霧用機械油を注油する。
	換気扇	・ 羽と枠は外して洗剤液に漬け込んで洗う。	アルカリ性洗剤 スポンジ アメリカンたわし	モーター部分の水濡れ厳禁、アルカリ洗剤使用後は十分にすすぐ。
	ダクトフード	・ 洗剤を付けて擦り洗いし、水で流し、拭き取る。 ・ ひどい汚れはアルカリ性洗剤を付け20～30分放置し、擦り取る。	ほこり程度は中性洗剤、 油汚れは アルカリ性洗剤 デッキブラシ モップ シルバーワイパー 洗車ブラシ等	内側の汚れはその都度清掃する。
	ダクトフィルター（ステンレス製）	・ 洗剤溶液に漬け込み、たわしで擦り洗いする。 ・ ひどい汚れは前日から漬け込む。またアルカリ性洗剤等を使う。ただし、すすぎは十分行う。（さびの発生を防ぐ）	中性又はアルカリ性洗剤 たわし 金たわし	フィルターのつけ込みに釜は使用しない。
	ガラリフィルター	・ 取り外し、床に平らに置き洗う。 ・ ひどい汚れは中性洗剤をつけ、押し洗いし十分すすぐ。 ・ 水切りしてから放置する。	中性洗剤 デッキブラシ 洗車ブラシ	
	戸　棚 カウンター	・ すみずみまで汚れを落とし、乾燥させる。 ・ 戸棚の上部はほこりを落とす等、内外の清掃をする。	中性洗剤 雑巾	日常は薬品消毒。長期休業中は器物を取り出して清掃し、乾燥させる。

	床	・ 中性洗剤やクレンザーを使用し、デッキブラシ等でよく擦り洗いする。	中性洗剤 クレンザー デッキブラシ ほうき 水切り	汚れた場合はその都度磨く。
	排水溝 排水マス	・ 排水溝の底と側面は洗剤やクレンザーを使ってよく擦り、ひどい汚れはアルカリ性洗剤等を使う。 ・ 蓋（グレーチング）は、温かい洗剤液等に浸して汚れを浮かして擦る。	中性洗剤 クレンザー アルカリ性洗剤 デッキブラシ たわし 歯ブラシ	
食品庫		・ 在庫品の点検整理、不用品の廃棄処分 ・ 調味料容器の清掃 ・ 棚・すのこ・床の汚れ落としと乾燥 ・ 防虫・防鼠の対策	中性洗剤 クレンザー デッキブラシ ほうき 水切り モップ	日常は水洗いせず乾燥させておく。
食堂		・ 天井、窓、出入口戸の清掃 ・ 腰壁の汚れ落とし ・ 床の清掃、ワックスがけ ・ テーブル、椅子の点検 ・ カウンターの汚れ落とし（ニス塗り）	中性洗剤 クレンザー ほうき 水切り モップ ワックス ニス	ワックスがけは、７月、１２月の年２回とする。
休憩室等		・ 休憩室・更衣室等のロッカー、棚等の不用品の整理・掃除 ・ 畳干し ・ シャワー室内の清掃		
給食室周辺	グリストラップ（槽）	・ 第１槽のごみを引き上げ、側面の油を削るように取る。 ・ グリストラップ清掃業者による年２回の清掃時は必ず立会い周りのヘドロをきれいに削り取ってもらう。		7月、３月に実施（害虫発生防止のために実施時期を変更する場合は、実施報告書にその旨記載すること）
	グリストラップ（網）	・ 洗剤液をつけ、デッキブラシ等で擦り、お湯で洗い流す。	デッキブラシ たわし 雑巾	

	屋上 その他 外階段	・ 不用品の廃棄、ごみ置場やベランダ、外階段、スロープ（駐車スペースを含む。）等の清掃、草取り	ほうき ちりとり モップ等	

2　機械・器具類の点検及び手入れ

⑴　取り外しできる箇所は、取り外して分解掃除する。十分乾燥させ注油する。

⑵　バーナー関係は、丁寧に掃除する。

⑶　電気関係の機械類は少なくても１週間に１度は空運転する。

⑷　電気の元スイッチ、ガスの元栓は必ず毎回閉める。

機械・器具類	作　業　方　法	備　考
食器洗浄機	・ 洗浄ノズルを外し、ワイヤーブラシで内部をきれいに洗う。 ・ タンク内は洗剤でよく洗う。 ・ ストレイナー（タンク内の網かご）はブラシで洗い、斜めに立てかけ自然乾燥させる。 ・ チェーンは回転させながら水洗いする。	・ つまると食器が重なったり逆さになる。 ・ モーターに水が入らないようにする。 ・ カーテン等外せるものは外し使用時に取り付ける。 ・ 空運転はタンクに水
食器消毒保管庫	・ 庫内のすのこは取り外し、焼きついた汚れを磨き落とす。（本体は水洗い厳禁） ・ ゴムパッキンの裏をきれいにする。	・ 安全のためモーターの掃除はしない。
球根皮むき機（ピーラー）	・ モーターに水がかからないように水洗いする。 ・ やすり板は軸から外して斜めにし水を切る。（やすり板に熱湯をかけない。）	・ やすり板の耐用年数は約５年 ・ 回転部分への注油 ・ 使用時は水を出してからスイッチを入れ材料を入れ
保冷庫・冷蔵庫	・ ファンが庫外にあるものは庫内の霜を取るため水洗いしてもよいが庫内にあるものは厳禁 ・ 庫内はから拭きする。 ・ 棚、すのこは取り外して洗う。 ・ 床は水を流して洗ってもよい。フィルターは取り外して洗浄又は掃除機で吸引する。 （作業は電源を切って行う）	・ 温度調節目盛りと実際の温度に差がある時はメーカーに連絡する。 ・ 扉の開閉は最小限に行う（扉が開いていると外気の湿気が銅パイプに付着し霜付きの原因になる。） ・ 長期休業中は霜取り装置の有無にかかわらず電源は入れておく。

野菜裁断機	・ 刃のネジ山はブラシで磨き、ゆるめておく。 ・ モーター以外は水洗い可能 ・ 刃は研いで消毒し、包丁、まな板殺菌庫で保管する。	・ 注油は、モーターには必要だが、刃への注油は食品に付くこともあるので行わない。 ・ 軸部分から黒い油が出てきたら交換する。
ミキサー	・ モーターが下にあるので横にし水洗いする。 ・ 内側は洗剤を入れて回す。 ・ 部品を全て取り外して清掃を行う。	・ 注油は必要ない。 ・ 使用時は、ミキサーの深さ約３分の１に材料を入れてからスイッチを入れ、残りの材料はその後に入れる。
真空冷却機	・ 庫内外の汚れを落とす（モーターに水をかけない。）	
回転釜	・ バーナーに水がかからないよう注意し、こびりついた汚れを落とす。 ・ 内釜はきれいに洗い、空炊きし、さびないように植物油を塗っておく。 ・ ギヤ（中心の軸他５か所）には注油する。グリスなら３か月に１回、機械油なら週１～２回注油する。 ・ 空気調整機をきれいにする。 ・ 空気調節しても不完全燃焼がなおらない時はバーナーのオーバーホールを依頼する。 ・ 点火棒は水がかかりやすいので毎日よく拭くか、0.03㎜の針（荷札の針金）で針通しをする。 ・ 不完全燃焼や腐食の原因になるので、バーナーには釜からあふれた水がかかったり、又洗浄時に水が入らないように注意する。 ・ 全ての釜のバーナー清掃を年に１回（夏季休業中）実施する。	・ 釜に付いている油分をシンナーか洗剤で完全に取らないと剥げやすい。（１～２年に１回） ・ 釜のぐらつき（ハンドルの遊び）は必ず確認し早めに修理を依頼する。 ・ 植物油は時間経過とともに固化するので不適当である。 ・ 使用後は、蓋をしておく。 ・ 点火の際は順序を守る。 ・ 点火棒のホースは早めに交換する。 ・ 石綿は防熱効果（外釜があつくならない）はあるが、保温効果はなく調理には関係ないので、取れてしまったらそのままでよい。
焼き物機（コンベクションオーブン）	・ 天板は洗って乾かす。 ・ 本体内部及びカートの清掃を行う。	・ 本体内部の水洗いは厳禁
揚げ物機（フライヤー）	・ 洗剤で汚れを落とし、水気をよく拭き取る。	
スープウォーマー	・ 汚れをよく落とし、水気を拭き取る。	
ボイラー	・ 作業日には必ず作動させ、作動具合を確認する。 ・ タンク内の水を取り替える。	

ガステーブル	・ 汚れをよく落とし、きれいにしておく。 ・ バーナーの掃除も行う。	
包丁・まな板 殺菌庫	・ 庫内の掃除をする。	・ 殺菌灯は定期的に点検する。 ・ 長期休業中は電源を切っておく。 この時、包丁、まな板は通風の良い所に保管する。
洗米機 配膳台 調理台 作業台 置き台 シンク 移動シンク ざる受け台 パンラック エレクターシェルフ	・ キャスターの故障等を修理し、注油する。 ◆ステンレス製品の手入れ ・ 布またはスポンジ等をお湯で希釈した洗剤に浸して洗う。 ・ 水でよく流す。 ・ 表面に水滴が残らないように拭き取る。	・ ステンレス製品は長く使用すると表面に酸化皮膜ができてさびが出にくくなる。しかし、金たわしのような硬いもので 表面を洗うとその皮膜が破れ、さびやすくなる。さびが出た 場合はスポンジ又はステンレスたわしに中性洗剤又は、ステンレス用クレンザーを付けて擦り落とすようにする。その後、洗剤やクレンザーが残らないようにきれいに水拭きする。 ・ 特に長期休業中は、腐食の原因になるゴミや野菜を付着したままにしない。
秤 包丁 まな板	・ 汚れを落とし水分を拭き取り乾燥させておく。	・ 清潔を保ち、保管場所を考える。

3　食器、器具の手入れ

食器、トレー、箸、スプーン、フォーク、トング、レードル類、食器籠、食缶、ボールの手入れ

⑴　食器は破損箇所がないか１つずつ確認し、丁寧に手入れする。

⑵　スプーン、フォークは１本ずつ丁寧に磨く。

⑶　縁、取っ手の付け根等を特に入念に手入れする。

⑷　食器類は、食器類反応検査を実施し、様式２５に記録し報告書を提出すること。