

(別表2) 施設・設備の清掃

- ※ 「調理場における洗浄・消毒マニュアル part 1・2 (文部科学省)」に沿って清掃する。
 洗浄は、中性洗剤で有機物を除去してすすいだ後、水分を除去して乾燥させることが基本である。
- ※ 清掃に使用する道具は、作業区分ごとに専用とし、汚染区域用・非汚染区域用を共用することがないようにする。
- ※ 町は、清掃状況を ATP 検査等を用いて、確認することがある。
- ※ 清掃の頻度を以下に示す。

種 類	清掃回数	備 考
天井	年 1 回	
壁	週 1 回	
床	毎日	作業終了後の清掃。 汚れている箇所は洗剤で洗浄。
	週 1 回	床全体を洗剤で洗浄後、水を切り乾燥。
換気扇・窓	夏・冬・春期休業	
フィルター	毎月 1 回	
排水溝、ピット・升	毎日	
食品庫	毎日	午前の作業終了後、ゴミを掃き取り、アルコール消毒。
	週 1 回	床全体を洗剤で洗浄後、水を切り乾燥。
米倉庫	米投入後	
冷蔵室	毎日	取っ手は始業時アルコール消毒する。 作業終了後、扉はアルコール消毒する。 移動カートは使用后、洗剤で洗浄。
	週 1 回	床、内壁の清掃。
冷凍室	毎日	汚れた場合はその都度、清掃。 取っ手は始業時、アルコール消毒する。 作業終了後、扉はアルコール消毒する。
	夏・冬・春期休業	床、内壁の清掃
冷蔵庫 パススルー冷蔵庫	毎日	取っ手と棚は始業時アルコール消毒する。 作業終了後、アルコール消毒する。
器具消毒 保管庫	毎日	取っ手は始業時、アルコール消毒する。
	夏・冬・春期休業	内部の洗浄。
水道の蛇口	週 1 回	

手洗い場所	毎日	洗面台・床の清掃。 ペーパータオル・消毒液の補充。
	週 1 回	洗剤で洗浄する。
倉庫	夏・冬・春期休業	
便所	毎日	作業終了後、清掃する。 ペーパータオル・消毒液の補充。 清掃後、次亜塩素酸液による消毒。
休憩室	毎日	
廊下	週 2 回	
ゴミ庫	ゴミ回収ごと	
可燃物庫・ 不燃物庫	ゴミ回収ごと	
車庫	毎日	
外回り	週 1 回	
グリストラップ	毎日	単独校調理場
配膳室	毎日	コンテナが出入りした後