

主な設備・機器の点検手入れ基準

学校に取扱説明書が備え付けられている設備・機器類等については、点検、手入れ、清掃時の際に注意事項について業務開始前までに必ず熟読しておくこと。また、日常的に見ることができるようにしておくこと。

なお、特に手入れ時期の指定がある項目についても必要が生じた場合は、指定された回数を超えて点検、手入れを行うこと。

消毒は、塩素水(濃度200ppm程度)又はそれと同等の効果を持つ消毒方法とすること。

品名	日常の点検手入れ方法 ○印は毎日行なうもの ◆印は機器の指定時期 スイッチ回りや、モーター部分の清掃、刃物等が付いている部分の清掃は、コンセントを抜いてから行うこと。	指定時期
全ての設備・機器	<p>回転部があるものは取扱説明書に従い注油すること。</p> <p>電気機器は、機器に異常(モーターの回転低下、異音、異臭、コードの不良等)がないか確認する。</p> <p>バーナー部は燃焼状況の確認、機器の破損、故障がないか確認。</p> <p>各設備・機器の隅々まで十分に洗浄、清掃する。</p>	

野菜裁断機(スライサー)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 使用前後に刃の破損の有無を確認する。 ○ 機体と付属品の清掃。 取り外しのできる部分はずして清掃する。 特に、食品に触れるものは消毒する。 ○ 刃物プレートは回転軸からはずしてプレートに付着するすべての野菜くず等を取り除き消毒・乾燥後保管する。 ○ プレートの固定ネジは少しゆるめた状態で保管する。 ○ 輪切りプレートは調整ネジを厚み0に戻して保管する。 ○ 清掃後はベルトを外しておく。 	
球根皮むき機(ピーラー)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 皮むき円盤を外して、機体内外と皮むき円盤を清掃する。 機体内に汚れを残さないこと。 ○ 回転軸内は注水厳禁。モーター部に水をかけないこと。 ○ スイッチ周りともーター周りは必ずカラ拭きで清掃する。 ◆ 皮むき円盤のヤニ状汚れはたわしで取り除く。 回転板は次の使用時まで立て掛けておく。 	1回/6ヶ月
回転釜	<ul style="list-style-type: none"> ○ 釜内外の清掃。 ガスバーナー部、自動点火部に水をかけないこと。 (排気口からの水の浸入と水はねに注意。のぞき窓がある場合はその汚れにも注意する。) ○ 蓋の清掃。 ○ 排水下抜き仕様については、中蓋及びドレンバルブ内を清潔にしておくこと。 ○ 清掃後は水を切って、水平にし、乾拭きする。 ◆ ハンドル軸の軸受と歯車に注油。 ◆ 釜回転軸の軸受に注油する。 	<p>1回/3ヶ月</p> <p>1回/週</p>

フライヤー	<ul style="list-style-type: none"> ○ 油を漉して、排出し、釜内外の清掃。 ○ 油ドレンバルブの清掃。 ○ 蓋の清掃。 ○ 清掃後は水を切って、乾拭きする。 ○ フライヤー周りの床、グレーチングの洗浄を行う。 	
立体炊飯機	<ul style="list-style-type: none"> ○ タッチパネルへの水かけ厳禁。 ○ 機体内外の拭き清掃。 ○ 内釜は洗浄後乾燥して保管。 ○ バーナー中心部の感熱部に汚れが付着していないかどうか点検。 (温かいうちに拭き掃除) ◆ ローラー軸と扉蝶番軸に注油する。 ◆ 機体底に米粒等がこぼれていないよう清掃。 	長期休業中
熱風消毒保管庫	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食器洗浄前、庫内が空のとき棚板を外して底部を拭き掃除。 ○ 扉の内外面と機体外面の拭き清掃。 *放水洗いは厳禁。 (特に上部ファン、下部側面の熱風噴出し口に注意。) ◆ 棚板をすべて外し機内側壁とすのこ、パッキンを清掃する。 ◆ 庫内除湿のための扉開放と空運転。 	<p>1回／長期休業明け</p> <p>1回／長期休業明け</p>
昇降式熱風消毒保管庫	<ul style="list-style-type: none"> ○ 底部の清掃。 ○ 各棚の拭き清掃。 ○ 飛び出し防止ワイヤーの点検。 ◆ 庫内除湿のための扉開放と空運転。 	1回／長期休業明け

包丁・ まな板殺菌庫	<ul style="list-style-type: none"> ○ 殺菌灯及び機体外面の拭き清掃。 *放水洗いは厳禁。 ◆ 庫内を清掃する。 ◆ 殺菌灯の交換。 	<p>1回／週 適時 1回／3ヶ月または4000時間</p>
食器(食缶)洗淨機	<ul style="list-style-type: none"> ○ 機体内外の拭き清掃。 取り外せる付属品は外して清掃。 電気系統や回転駆動部の注水は厳禁。 ◆ 洗淨ノズルの清掃。 ◆ ノズルとコンベアの念入りな洗淨と点検補修。 ◆ 洗淨機清掃後温湯をため、食器等を入れず空回し運転をする。 (石けんカスの除去) ◆ 仕上げ水のノズルの点検。 ◆ コンベア駆動チェーンに注油する。 ◆ ブラシの磨耗状態を確認する。(内蔵の機種のみ) ◆ 供給機・整理装置の各部点検清掃(内蔵の機種のみ) 	<p>1回／週 1回／長期休業中 適時 1回／長期休業中 適時 適時 適時 適時</p>
牛乳保冷庫	<ul style="list-style-type: none"> ○ 扉の内外面と外周面・取っ手の拭き掃除。 ○ 棚板と庫内全ての清掃。 ○ 庫内温度を測定・記録。 ◆ フィルターの清掃。 ◆ ドアパッキンの清掃。 ◆ 冷却機から出ている排水管内のほこり汚れ等を清掃。 ◆ 水受け皿の清掃。 	<p>1回／1ヶ月 1回／1ヶ月 1回／1ヶ月 1回／6ヶ月 長期休業中</p>

冷蔵庫	<ul style="list-style-type: none"> ○ 扉の内外面と外周面・取手の拭き掃除。 ○ 庫内温度を測定・記録。 ◆ 棚板と庫内全ての清掃。 ◆ 水受け皿の清掃。 ◆ フィルターの清掃。 ◆ ドアパッキンの清掃。 	<ul style="list-style-type: none"> 1 回／週 1 回／週 1 回／1 ヶ月 1 回／1 ヶ月
検食保存用冷凍庫	<ul style="list-style-type: none"> ○ 庫内温度を測定・記録。 ◆ フィルターの清掃。 ◆ ドアパッキンの清掃。 ◆ 棚板と庫内全ての清掃。 ◆ 扉の内外面と外周面・取手の拭き掃除。 	<ul style="list-style-type: none"> 1 回／1 ヶ月 1 回／1 ヶ月 1 回／1 ヶ月 1 回／長期休業明け
オープン	<ul style="list-style-type: none"> ○ 庫内の油汚れがひどい時は、落とす。 その際、火傷を負わぬよう十分注意する。 * 扉のガラスは水かけ厳禁。 * バーナーに水をかけないこと。 ○ 冷えてから機体内外の拭き掃除。 ○ 天板、汁受け皿、天井蓋、扉の洗浄。 ◆ 庫内の念入りな清掃。 	<ul style="list-style-type: none"> 1 回／長期休業中
高速ミキサー	<ul style="list-style-type: none"> ○ 機体と付属部品の清掃。 回転羽根は取り外して清掃(取り外し可能なもののみ) 特に攪拌容器内は塩素またはアルコール消毒する。 ○ スイッチまわりとモーター部は必ずカラ拭き清掃。 * 週 1 回は運転させる。使用していない場合は水または湯をいれて 10 分位空まわしする。 	

真空冷却機	<ul style="list-style-type: none"> ○ 本体内外の清掃(缶内排水口のゴミ受けの清掃) ○ 軟水チェック ○ 塩水チェック ○ エアフィルターの清掃 ◆ 蒸気発生時のブロー ◆ 低水位インタロックの確認 ◆ 安全弁・圧力計の確認 	<p>1回/1ヶ月</p> <p>1回/1ヶ月</p> <p>1回/1ヶ月</p> <p>1回/1ヶ月</p>
運搬車等	<ul style="list-style-type: none"> ○ 本体の清掃。 ○ 作業終了後は水を切り、拭き取ること。 ◆ 運搬車は調理室外でも使用するのでキャスター部分を特に清潔に保つ。 ◆ キャスターに付着したゴミを取り除きキャスター軸受けに錆止めをさす。 ◆ キャスター部を念入りに清掃後、キャスター軸受けに注油。 	<p>1回/週</p> <p>1回/長期休業中</p> <p>1回/長期休業中</p>
教室用配膳台	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 洗剤を含んだ温湯(40℃程度)で拭き清掃する。温湯(40℃程度)で拭く。 ◆ パイプを磨く。 ◆ 破損・故障がないか確認し、簡易なものは補修する。 ◆ キャスターに付着したゴミを取り除きキャスター軸受けに錆止めをさす。 ◆ キャスター部を念入りに清掃後、キャスター軸受けに注油。 ◆ 教室用バケツの清掃 	<p>1回/長期休業中</p> <p>1回/長期休業中</p> <p>1回/長期休業中</p> <p>1回/長期休業中</p> <p>1回/長期休業中</p> <p>1回/長期休業中</p>
調理室用クーラー	<ul style="list-style-type: none"> ◆ フィルター掃除 	<p>1回/学期</p>

ガス ステー ブル	アレルギー対応用機器 ○ 天板・バーナー部の拭き清掃 ○ 五徳の清掃	
そ の 他	* 洗濯機、衣類乾燥機などは取扱説明書に従 う。	