別紙９

寿台養護学校

設備・器具の手入れ基準表

※調理機器は、それぞれの取扱説明書を元に管理すること。

|  |  |
| --- | --- |
| 調理機器等の名称 | 手　入　れ　方　法 |
| 回転釜 | １　使用後は、内側、外側ともに専用たわしでよく洗うこと。  その際、ガスバーナー等に水をかけないように注意すること。  ２　使用後は、前側に回転して、水切りを行うこと。  水切りが終わったら、水平に戻し乾燥させふたをしておくこと。  加熱調理後の食品や、生食に使用する食品に使う際は、釜の内側、ハンドルを  アルコールを浸した不織布で拭き延ばすか、湯を沸かして数分間蒸した状態にし  放冷又は水冷してから使用すること。  ３　ハンドル部分のグリスが無くなっていないか確認すること。  ４　ハンドルがゆるんで自然に動くような場合は、非常に危険なため、直ちに修理  　依頼を行うこと。  ５　使用後は、必ずガスの元栓を閉めること。  ６　口火は長時間つけたままにしないこと。 |
| スチーム  コンベクション  オーブン | １　毎回使用後、庫内の油汚れを取るため、冷めないうちに洗剤スプレーし、汚れ  を浮き上がらせること。  加熱運転停止後、専用の洗剤を使用して洗浄すること。  ２　本体外側は洗剤を含ませた布きん等で汚れを拭き取った後、衛生的な布きんで  　洗剤分を除き乾燥させること。  ３　鉄板は取り外して洗浄し、乾燥させたのち指定の場所に保管すること。  ４　週末には専用の固形洗剤を使用して洗浄すること。 |
| ガステーブル  ガスレンジ | １　レンジの火の調節を怠らないこと。  ２　使用後は、必ずガスの元栓を閉めること。  ３　口火は長時間つけたままにしないこと。  ４　定期的にレンジクリナーを用いて表面をきれいにし、油を塗布しておくこと。  ５　汚れはそのつど拭き取っておくこと。  ６　バーナーの口火はつまりやすいので、常にワイヤ－ブラシなどで落とすように  すること。 |
| フライヤー | １　使用後は、必ずガスの元栓を閉めること。  ２　油を抜いた後は洗剤を使って内側、油抜き栓、蓋などを丁寧に洗い流水で十分  　にすすいだ後、水気を切り乾燥させ、蓋をしておくこと。  　　基本的に分解できる部分は分解して洗浄すること。  ３　汚れはそのつど拭き取っておくこと。  ３　ガス系統の点検及びサーモスタットの作動確認を定期的に行うこと。 |
| ブラストチラー | １　使用後は必ず電源を切ること。  ２　庫内は、左右のラック棚と庫内背面のホテルパンガードを取り外して、隅々ま  で水洗いすること。  水洗い後は水分を拭き取り、庫内を乾燥させること。  ３　扉、取っ手、扉裏版、ドアパッキンは、柔らかい布にぬるま湯を含ませて拭き  掃除をすること。  ４　月に２～３回は、エアフィルターを取り外して掃除をすること。 |
| シンク付移動  ピーラー | １　使用後は、必ず電源を切ること。  ２　部品はできるだけはずして清掃し、汚れを落としておくこと。  この場合、電気系統や回転部には水がかからないようにすること。  ３　刃物プレートは回転部より外し、洗剤溶液でよく洗い、食器消毒保管庫で乾燥させること。  ４　使用前に70％アルコール噴霧を行い殺菌すること。 |
| 炊飯器 | １　使用後は、必ずガスの元栓を閉めること。  ２　庫内は、から拭きすること。  ３　ローラー軸と扉蝶番には、適宜注油すること。 |
| 冷蔵庫  冷凍庫 | １　常に適温温度が維持されているか確認すること。  ２　取っ手の清潔保持には特に留意するとともに、庫内は常に清潔保持に努める  こと。  ３　２週間に１回程度フィルターを取り外して掃除をすること。  ４　学期ごとに霜取り及び定期点検を行うこと。 |
| 食器洗浄機 | １　使用後は、必ず電源を切ること。  １　洗浄ノズルがつまると洗浄能力が著しく低下するので定期的に点検すること。  ２　毎回、残菜槽なども清掃し、１日の最後の洗浄が終わったら水槽のお湯はきれ  いに流すこと。  ３　取り外せる付属品は、外して清掃すること。  ４　コンベアの洗浄と点検を定期的に行うこと |
| 食器消毒保管機 | １　作業前に設定温度及び運転時間が適正かどうかを確認すること。  ２　庫内外と底部をから拭きすること。  　（放水洗いは厳禁） |
| 包丁まな板保管機 | １　内部清掃にあたっては、必ず殺菌灯の電源を切ること。  ２　定期的に、内部清掃を行うこと。（殺菌灯はから拭きを行うこと）  ３　殺菌灯が切れていないか、常に点検し定期的に交換すること。 |
| 調理台  作業台  ラック  シンク | １　使用後は、台上や内部を清拭し、常に清潔保持に努めること。  ２　食品残渣を取り除き、洗剤により細部にわたり洗浄すること。  ３　ペーパータオル等でよく水滴をとり、よく乾燥させること。  ４　使用前に70％アルコール消毒を行い殺菌すること。 |
| ミキサー  カッター | １　使用後は、必ず洗浄し乾燥させること。  ２　特に、ゴムパッキン等は取り外して、洗浄・消毒を行うなど清潔保持に努める  こと  ３　スイッチ回りとモーター部は必ずから拭きとすること。  ４　使用前に70%アルコール消毒を行い殺菌する。 |
| 包丁  まな板  バット  ボール等 | １　食品残渣を取り除き、洗剤により、細部にわたり洗浄すること。  ２　消毒保管庫で消毒すること。  熱湯殺菌ができない場合は次亜塩素酸ナトリウム溶液を希釈し200ppmで５分100ppmで10分浸漬し、殺菌後よく水洗いすること。  ３　金属や竹、木製品は、食器消毒保管庫に入れ、殺菌・乾燥させること。  ４　清潔な保管庫にて保管すること。 |
| ブラシ  スポンジ | １　用途別に区分して管理すること。  ２　洗剤できれいに洗浄し、流水で十分にすすぐこと。  ３　専用容器に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を入れ、５分間漬け置きし、流水で十分にすすぐこと。  　　ブラシは15分間以上煮沸すること。  ４　水気をしっかりと切った後、乾燥させること。 |
| 台ふきん等 | １　水または40℃程度の微温水で洗浄すること。  ２　洗剤をつけてよくもみ洗いすること。  ３　水または40℃程度の微温水できれいに洗剤を洗い流すこと。  ４　専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を入れ５分間浸漬すること。  ５　清潔な場所で乾燥させ衛生的な専用容器で保管すること。 |