

施設・設備の清掃・洗浄、メンテナンスの手順（例）

項目	頻度			清掃・洗浄手順	メンテナンス手順
	毎日	毎週	その他		
店舗（床）	○			①ほうきやブラシで残渣やごみを除いた後、水で床を洗い流す。 ②水たまりがある場合は、かき出し、床面をできるだけ乾燥させる。	床に亀裂や塗装の欠落、水たまりになりやすい箇所がないか確認する。
冷蔵庫 冷凍庫			月 1 回	①整理整頓し、不要なものは捨てる。 ②薄めた中性洗剤等を浸した布巾で拭く。（場合によっては中性洗剤等で洗浄する。） ③清潔な布巾又はペーパータオルで水拭きする。	パッキングの状況を確認する。 場合によっては、洗浄時に霜取りを行う。
冷蔵ショーケース	○			④乾拭きし、必要に応じてアルコールを噴霧し、消毒する。 ※汚れを発見した場合は、すぐに清掃する。	
排水枡	○			①集塵カゴを設置している場合は、ごみや残渣を取り除く。 ②蓋や排水枡の周辺を洗浄し、特に汚れている部分は洗剤を使用しブラシで洗い流す。	集塵カゴに破損がないか確認する。 防虫防鼠のトラップが適切な状態か確認する。
壁・天井・ 蛍光灯			月 1 回	①清掃して清潔に管理する。 ※汚れを発見した場合は、すぐに清掃する。	破損がないか確認する。
手洗い設備	○			①洗剤をつけたスポンジでシンクを洗浄し、水で洗い流す。 ②手洗い場の石けん、消毒液、ペーパータオル等を補充する。	自動給水装置がある場合は、作動状況を確認する。
トイレ	○			①トイレの洗浄・消毒を行う ②特に、便座・水栓レバー・手すり・ドアノブは入念に消毒する。	
清掃用具	○			①使用後、必要に応じて洗浄し、決められた場所に保管する。 ②乾燥しやすいように、吊るすなどして、細菌やカビが繁殖しないようにする。	

器具の清掃・洗浄、メンテナンスの手順（例）

項目	頻度			清掃・洗浄手順	メンテナンス手順
	毎日	毎週	その他		
刃物・包丁類	○			①水で残渣や油を洗い流す。 ②洗剤を用いてブラシやスポンジで全体を洗い流水で洗い流す。 ③清潔な布巾等で水気をきり、乾燥させる。 ④アルコール、次亜塩素酸ナトリウムや熱湯で消毒する。	包丁の刃の欠損や包丁柄の劣化を確認する。
氷用バケツ・スコップ	○				破損がないか、スコップの柄の汚れを確認する。
まな板	○				表面の傷を確認する。
布巾・タオルの洗浄	○			①水道水で水洗いする。 ②洗剤を付け、泡立ててよく洗浄する。 ③水道水でよく洗剤を洗い流す。 ④沸騰してお湯で5分以上煮沸消毒または次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。 ⑤清潔な場所で乾燥・保管する。	

ねずみ・昆虫の侵入防止・発生の状況確認方法・駆除方法（例）

対象	侵入防止	発生状況 確認方法	駆除方法
ねずみ	・ごみやエサになるような物は作業場に残さない。 ・整理整頓・清掃して巣になる場所を作らない。 ・出入り口・窓・壁・天井・下水口等の侵入口を確認し、必要に応じて対策する。	目視確認	・発生が確認された場合、必要に応じて専門業者に駆除を依頼する。駆除を実施した際は記録を残す。
ゴキブリ	・侵入場所を塞ぐ。 ・ごみ置き場等は常に清掃し、必要に応じて消毒する。	目視確認	・発生源となるごみ・腐敗物等は直ちに除去する。 ・施設内の清掃・整理整頓を徹底する。
ハエ	・内部発生虫：整理整頓・清掃を徹底する。 ・外部発生虫：可能な限り、出入り口・窓の網戸・その他侵入口を塞ぐ。	目視確認	・発生源となるごみ・腐敗物等は直ちに除去する。