

衛生管理マニュアル

厨房

- 01 まな板
- 02 包丁
- 03 ふきん・クロス
- 04 ざる・ボウル・トレイ
- 05 シンク
- 06 調理台
- 07 冷蔵庫

- 08 冷凍庫
- 09 食材保管庫
- 10 食器・器具棚
- 11 製氷機
- 12 調理器具
- 13 炊飯器
- 14 ドリンクサーバー
- 15 フライヤー
- 16 食器洗浄機
- 17 ガスレンジ・グリドル
- 18 レンジフード・グリスフィルター
- 19 厨房床

- 20 グリストラップ
- 21 排水溝
- 22 エアコン・天井・壁
- 23 清掃用具・置き場
- 24 異物混入予防

ホール

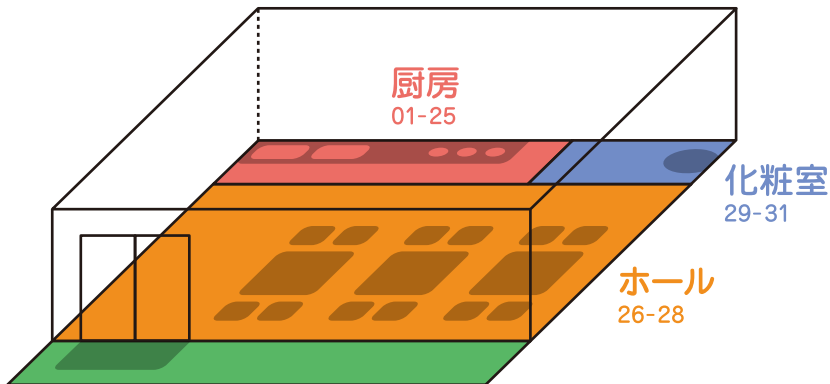
- 25 カスターセット
- 26 照明・客席
- 27 ホール床（月1回の清掃方法）
- 28 ホール床（毎日の清掃方法）

化粧室

- 29 洗面台
- 30 トイレ
- 31 おう吐処理

エントランス

- 32 玄関まわり・窓
- 33 外まわり・植栽
- 34 ゴミ箱・ゴミ集積所



エントランス
32-34

厨房 01 まな板

洗浄・除菌方法(アルコール除菌)

1



表面、側面の汚れをスポンジと洗剤で洗浄します。

2



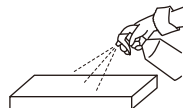
洗浄時は40℃の温水を使用し、すすぎ洗いは40～60℃の温水で十分に行います。

3



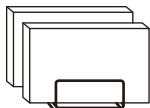
ペーパータオルまたは、乾いたふきんで水分を除去します。

4



アルコール除菌剤を全体にたっぷりスプレーします。

5



清潔なまな板保管庫で乾燥、保管します。

お湯での除菌方法



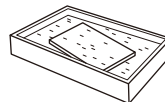
まな板の熱湯消毒については、80℃以上のお湯で5分間殺菌することになっており、流すだけでは不十分です。

つけおきでの除菌方法



つけおき除菌は、表面の汚れを除去してからつけおきます。油汚れが残っていると、つけおきしても除菌効果が少なくなります。

×



つけおき除菌は、閉店後翌日まで放置してはいけません(30分で除菌効果が落ちてきます)。

できるだけ使用しないまな板

×



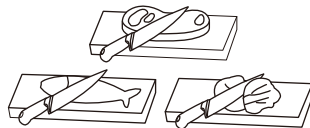
表面に傷のあるまな板や木製のまな板は雑菌が繁殖しやすいのでできるだけ使用しないようにしましょう。

チェックポイント

生肉をカットしたまな板で野菜をカットしていませんか？
食材間での交差汚染の原因になります。

基本的な対策

肉、魚、野菜など、用途別のまな板を数枚用意し、混同しないように色分けして使いましょう。



洗浄・除菌方法

1



洗剤をつけたスポンジで包丁を洗浄します。接合部と柄の部分も洗浄します。

2



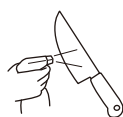
流水ですすぎ洗います。

3



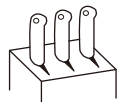
ペーパータオルまたは、乾いたふきんで水分を拭き取り、乾燥させます。

4



アルコール除菌剤をスプレーし、清潔な保管庫で乾燥させます。

保管方法の注意



木製の保管庫は使用厳禁です。保管庫が汚れていると包丁に菌が増殖します。また、定期的に分解して洗浄・除菌・乾燥します。

使用中の注意



包丁は常に洗浄、乾燥させます。水分は使用ごとにペーパータオル又は、乾いたふきんで拭き取り、乾燥させます。

チェックポイント

刃とグリップの接合部分が汚れていませんか？
調理中、手が触れるのに、洗浄が不十分になりがちな部分です。

基本的な対策

できるだけ接合部分がR構造（一体型）になった包丁に変更しましょう。

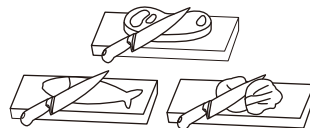


チェックポイント

生肉をカットした包丁で野菜をカットしていませんか？
食材間での交差汚染の原因になります。

基本的な対策

肉、魚、野菜など、用途別の包丁を数本用意し、混同しないように色分けして使いましょう。



洗浄・除菌方法

1



洗剤で洗った後、流水または40℃以上のお湯ですすぎます。

2



酸素系または塩素系のつけおき漂白剤の希釈液を作り20分間つけおきます。

または



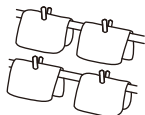
80℃以上のお湯で1分間以上煮沸します。

3



つけおきした場合は、つけおき液から30分以内に取り出します。

4



すすぎを行い固く絞って乾燥させ、清潔な場所で保管します。

つけおき時間の注意



30分以上

漂白剤につけてから30分以上経過すると除菌効果が落ちます。閉店後、つけおきして翌日朝まで放置するのは厳禁です。

用途別に使用しましょう



食器・食品には

食器や食べ物を直接包んで水分をきったり、しぼったり、直接食べ物にふれる時には、ペーパータオルを使用して使い捨てましょう。



台ふきには

テーブルの天板やシンクなどの台ふきには、ふきんを使用して、1回ごとに洗浄・すすぎをしましょう。



什器には

テーブル側面や脚、イスなどの什器は、使用する対象ごとにそれぞれ専用のクロスを決めましょう。

※店内にふきん・クロスの区別が無い場合は、ふきん・クロスの色を変えるなどして、用途を区別して使用しましょう。

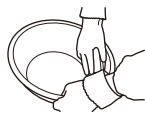
洗浄・除菌方法

1



ざるが食材カスで目詰まりしている場合はブラシでこすり落します。

2



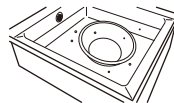
ざる・ボウル・トレイ共に、洗剤をつけたスポンジで洗浄します。

3



清潔なシンクに置き、40℃以上の温水ですすぎ洗います。ステンレス製または耐熱ポリプロピレン製なら、80℃以上の熱水ですすぎ、除菌します。

または



水に酸素系漂白剤でつけおき用除菌液をつくり、10分間つけおきし、流水ですすぎ乾燥させます。

保管方法

1



ざる・ボウル・トレイは水分を取り除き、上下逆に重ねて保管します。

2



床からの水で汚染させないために床上60cm以上の場所で保管します。できない場合は扉付き収納棚で保管します。

注意事項

×



破損した調理器具は廃棄します。特に金属製のざるが破損している場合は、異物混入の恐れがあるので必ず廃棄します。

シンクの洗浄方法

1



スポンジに洗剤をつけ、ステンレスの目に沿って、同じ方向にこすります。汚れがひどい箇所はスポンジにクリームクレンザーをつけてこすります。

2



ブラシでシンクの上部排水口を清掃します。ここでも細菌が繁殖します。

3



水ですすぎ、残った水分を乾いたクロスで拭き取ります。

蛇口の洗浄・除菌方法

1



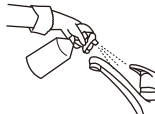
蛇口の根元や入り組んだ部分は、ブラシでこすり洗います。

2



蛇口の裏側はクロスを濡らして絞り、クリームクレンザーをつけて、靴磨きの要領でこすり洗います。

3



油污れは洗剤で洗って十分に流水ですすいでから乾いたクロスで水分を拭き取ります。完全に乾いたらアルコール除菌剤をスプレーします。

排水パイプの洗浄方法

1



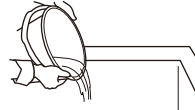
容器ごとよく振ってから、排水溝の中にパイプ用クリーナー約400g(キャップすりきり約6杯分)を投入します。※ダスキンのパイプクリーナーの場合、キャップすりきり1杯約70g

2



水1ℓ程度を注入し、5～10分間そのまましておきます。※お湯を使うと、激しく反応し危険です。必ず水を使ってください。

3



泡立ちしなくなり反応が終わると詰まりが除去されているので、バケツ1杯程度の水を一気に流します。※詰まりが除去できなければ①～③の作業を繰り返します。それでも除去できない場合は、不溶性異物の詰まり(木片・ゴム・プラスチック・砂・布など)の可能性が高いため、物理的な方法で除去します。長時間放置するとパイプを傷める恐れがあります。

厨房 06 調理台

毎日の洗浄・除菌方法

1



洗剤をつけたスポンジで、洗浄します。流水または、水に浸したふきんですすぎ拭きします。

2



乾いたふきんで、残った水分をふきとります。

3



完全に乾燥したら、アルコール除菌剤をスプレーします。

月1回の洗浄・除菌方法

1



天板洗浄用のスポンジと脚、側面下段用のスポンジの2種類を準備します。

2



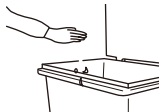
天板だけでなく脚、下段の棚を含めて、洗剤をつけたブラシまたはスポンジで洗浄し、すすぎ拭きします。

3



軽い汚れの場合
乾いたクロスに汚れ除去とつや出しのできるステンレスクリーナーをつけて磨き上げます。

食材カスはすぐ捨てる



盛付けの時に調理台上に食材がこぼれたらただちにゴミ箱へ捨て、そのまま放置しないようにします。

汚染予防策



調理台は、加熱食材と非加熱食材を区別して使用し、共用する場合は、作業後、洗浄、すすぎ、乾燥、除菌を行いましょう。

チェックポイント

ビニールの真空パックされた食材を直接調理台上に置いていませんか？
もしピンホール(穴)が開いているとそこから食材液が溶け出して汚染します。

基本的な対策

食材は清潔なトレイやプレート類に入れてから調理台上に置きましょう。



厨房 07 冷蔵庫

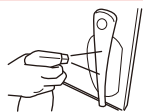
毎日洗浄する場所

1



庫外、扉、取っ手を洗剤をつけたスポンジで洗い、流水で十分すすぎます。

2



完全に乾燥したことを確認してからアルコール除去剤を庫内、庫外の順にスプレーします。

3



庫内の底面に排水口がある場合は洗剤をつけたブラシでこすり落とします。

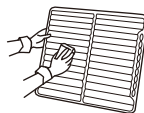
4



庫内をぬれたクロスですすぎ拭きします。排水口がある場合は洗剤と汚れをホースの流水で、洗い流します(ホース自体に汚れがないように注意します)。

週1回洗浄する場所

1



庫内を空にする。取り外せる物は全て取り外しスポンジに洗剤をつけて洗います。

2



扉のパッキン、庫内のファン回りなどの黒カビはブラシでこすり落とします。スポンジに洗剤をつけて洗浄します。

月1回洗浄する場所



モーター部分のパネルを取り外して、掃除機などでホコリを取り除きます。ゴキブリの巣になりやすい場所なのできれいな状態を保つようにします。

チェックポイント

冷蔵庫の扉の取っ手は清潔ですか?
作業者が頻繁に触れるため、汚れを拡げやすい箇所です。

基本的な対策

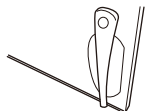
食材を触った手で料理人が扉を開けると細菌が取っ手に移ります。汚れたらその場で直ちに洗浄する習慣を身につけましょう。



厨房 08 冷凍庫

毎日洗浄する場所

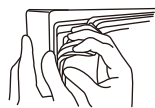
冷凍庫の清掃・洗浄・除菌方法は「冷蔵庫」と同じです。毎日洗浄する箇所と週1回清掃する箇所、毎月1回清掃する箇所を区別して効率的に管理しましょう!



冷凍庫の取っ手部分も毎日洗浄します。※くわしくは⑦冷蔵庫の洗浄をご確認下さい。

冷凍庫によくある黒カビ・ゴキブリの卵の駆除方法

1



扉のパッキンを裏返してゴキブリの痕跡や黒カビをチェックします。

2



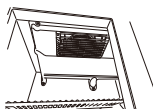
パッキンが破損している場合は新品と交換します。

3



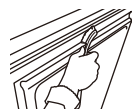
冷凍庫のファンの周りの黒カビをチェックします。

4



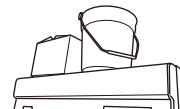
霜が張り付くと冷えなくなるので、解凍して下さい。

5



電源をOFFにし、庫内を空してから、ブラシやスポンジに洗剤をつけてこすり洗います。

×



冷凍庫や冷蔵庫の上に物を置かないようにしましょう。ファンをふさいだりホコリが舞い落ちる原因になります。

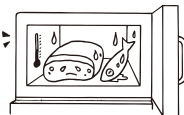
チェックポイント

温度管理は徹底できていますか?

温度変化は細菌の増殖や品質の劣化につながります。

基本的な対策

温度管理表を貼り、庫内温度を常にマイナス15℃以下に維持。またフィルターの目詰まりは冷却効果を下げるので、月1回は点検・掃除しましょう。



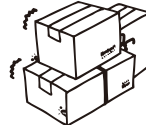
チェックポイント

食品をダンボール箱のまま冷凍していませんか?

ゴキブリの卵と細菌は冷凍しても活動を停止するだけで、解凍とともに、ふ化・増殖を始めます。

基本的な対策

ダンボールにはゴキブリの卵が付着していることがあります。厨房内のダンボール放置は厳禁です。搬入と同時に専用容器に移し替えましょう。※外箱として使用しているダンボール箱は台車や地面に直接置かれている場合が多々あるので必ず汚染されています。



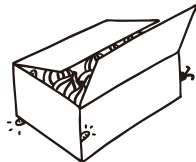
厨房 09 食材保管庫

チェックポイント

ダンボール箱のまま食材を保管していませんか？
ゴキブリはダンボールに卵を生みつけます。

基本的な対策

食材が搬入された時にダンボールは全て廃棄しましょう。



チェックポイント

食料品の保管は正しい方法で行われていますか？
マヨネーズなど開封前と開封後で保管方法が変わるものに要注意！

基本的な対策

肉や魚、野菜、調味料など、食材ごとに置き場所を明確に区分し、専用容器に入れ替える等正しい方法で保管しましょう。

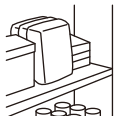


チェックポイント



野菜類はフタ付きの専用容器に移します。特に玉ネギの皮はゴキブリの好物なのでゴキブリが侵入できない場所に保管しましょう。

チェックポイント



棚の上は常に整理整頓し、賞味期限切れのものや不要なものは廃棄しましょう。

チェックポイント



床に直接置いた食材があれば、全て床上60cm以上の棚に移し替え保管。水ハネのない場合は床上30cm以上。(扉付はこの限りではありません)

チェックポイント



棚には、品名、使用期限を記入したシールを貼り定位置に保管して「先入れ先出し」を守りましょう。

チェックポイント



プラスチック製の容器が汚れている場合は、洗剤をつけたスポンジまたはブラシでこすり落とします。

床の洗浄方法 | ゴキブリ、ネズミのエサを取り除きましょう! ※汚水のはね水による二次汚染のないように食材を整理してから行う

1



フロアモップでホコリを取り除きます。(コンクリートの場合は、ホウキとチトリで汚れを取り、デッキブラシで洗浄する)
※特に出入口は厨房から出入りすることも多く、靴底から油分が付着しやすい。

2



汚れが付着している場合は、洗剤を水モップにつけて拭きます。

3

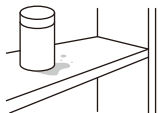


よくすすいだ水モップで仕上げ拭きをします。

厨房 10 食器・器具棚

洗浄・除菌方法

1



食材の汁がこぼれた時は水でかたく絞ったクロスで拭きとります。

2



汚れがひどい時は洗剤をつけたクロスで拭き、別のクロスで十分にすすぎ拭きをします。

3



十分すすぎ拭きをしてから乾いたクロスで残った水分を拭き取り、アルコール除菌剤をスプレーします。

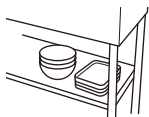
チェックポイント

×



調理に関係のない事務用品、私物は厨房外で保管しましょう。厨房への持ち込みは異物混入の原因になります。

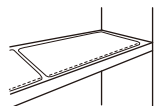
チェックポイント



床上60cm以上の高さ(ドライ床の場合は30cm以上)調理器具を保管しましょう。(水はねで調理器具が汚れることを防ぐため)

チェックポイント

×



棚にふきん、新聞紙、ダンボールなどを敷かないようにしましょう。水分がしみ込むふきんは細菌の温床です。

チェックポイント

×



洗剤類を、調理器具や食材、調味料と一緒に棚に置いてはいけません。誤飲・誤使用の原因になります。

チェックポイント



ダンボールや破損しやすいプラスチック容器は使用しないようにしましょう。異物混入の原因になります。

チェックポイント

木製の食器や縄付きのトックリを使用していませんか？
木製の器具類は、できるだけ使用しない。

基本的な対策

特に縄はゴキブリのエサになります。店内から取り除きましょう。(木製器具は乾燥させにくいので細菌が増殖します)



チェックポイント

食器棚、器具棚に食材を保管していませんか？
食材はゴキブリのエサでもあります。フタ付きの容器に入れて保管しましょう。

基本的な対策

実際にネズミが「保管中の削りかたお」の中に入り込んだ食中毒が発生しています。特に非加熱のまま食べる食材は保管に注意しましょう。



内部の清掃方法 ※電化製品等のメンテナンス方法は、取扱説明書の注意事項をよく読んで行ってください。

1



電源をOFFにして、氷を全て取り出します。氷を廃棄できない場合は保冷ボックスに入れて冷蔵庫で保管します。

2



取り外せる部品は全て取り外します。ファン部分、パッキン、取り外した部品を洗剤をつけたブラシやスポンジなどで洗浄します。

3



内部は水に浸したふきんを軽く絞ってすすぎ拭きをします。固く絞ったふきんで2度目のすすぎ拭きをします。

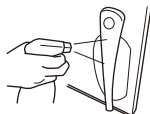
4



乾いたふきんで水分を取り除きます。

外側の洗浄方法

5



庫外のドアの取っ手を洗剤で洗浄、すすぎ拭き、水分除去後、アルコール除菌剤をスプレーします。

6



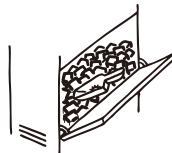
月1回、エアフィルター部分を定期的に掃除機などで清掃します。

チェックポイント

スコップが製氷機の中に入ったままになっていませんか？
手で持ったスコップを氷の中に入れると、細菌も一緒に侵入します。

基本的な対策

スコップは製氷機から出して、清潔な保管場所を確保しましょう。



チェックポイント

ドアのパッキンや、製氷機奥のファン部分が汚れていませんか？
製氷機の庫内でもカビは増殖します。

基本的な対策

月に1回定期的に氷をすべて取り出してから、洗剤やブラシを使って洗浄しましょう。



厨房 12 調理器具

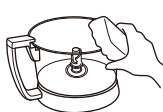
洗浄・除菌方法 ※電化製品や調理器具のメンテナンス方法は、取扱説明書の注意事項をよく読んで行ってください。

1



フードカッター等電化製品は電源をOFFにし、分解や取り外しできるものは全て取り外します。
※破損箇所があれば修理する。

2



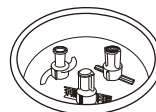
洗剤をつけたスポンジまたはブラシで本体を洗浄します。

3



シンクまたはボウル類に酸素系漂白剤で付け置き除菌液をつくります。

4



取りはずした器具を入れ、10分間つけおきます。

5



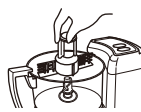
10分後、取り出して、流水または温水ですすぎ洗います。

6



ペーパータオルまたは、乾いたふきんで水分を除去します。

7



手指を傷つけないように注意して分解した器具を元通り組み立てます。特に刃の部分に注意します。

8



組み立てた器具にボルトのゆるみや不備がないかを確認後、乾燥した場所で保管します。

使用後のゴム手袋の除菌方法



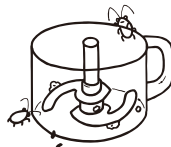
塩素系除菌漂白剤を300倍希釈でうすめ、20分つけおき後、流水ですすぎ、ペーパータオルで水分をとり除き、乾燥させます。

チェックポイント

フードカッターに食べ物のカスや汚れが付いていませんか？
細菌の増殖はもちろん、食材のカスはゴキブリなど害虫のエサになり不衛生です。

基本的な対策

フードカッター等の調理機械は、食材1日1回以上の使用で、取扱説明書に記載した洗浄方法と注意事項をよく守り、分解して洗浄・除菌してください。



厨房 13 炊飯器

洗浄・除菌方法 ※電化製品やガス製品のメンテナンス方法は、取扱説明書の注意事項をよく読んで行ってください。

1



電源をOFFにして、内フタを取り外します。その他取り外せる部品があれば全て取り外して洗浄、すすぎ、乾燥させます。

2



本体、接合部や内フタの裏はスポンジ（またはブラシなど）に洗剤をつけて洗浄します。フタの表にあるタイマーボタンは特に汚れやすいので注意しましょう。

3



水で軽く絞ったふきんですすぎ拭きをします（洗剤分が残らないように、十分にすすぎ拭きをします）。※外装は、クロスで拭くようにします。

4



本体に残った水分を乾いたふきんで拭きとります。完全に乾燥したことを確認します。※外装は、クロスで拭くようにします。

5



グリップ（取っ手）部分にアルコール除菌剤をスプレーします。

作業時の注意点

電化製品の本体は流水ですすぎ洗いでできないので洗剤成分が残留しないように注意しましょう。



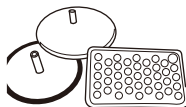
しゃもじは専用の容器に保管します。



しゃもじ用の容器は2時間ごとに洗浄します。

洗浄・除菌方法 ※ドリンクサーバーのメンテナンス方法は取扱い説明書の注意事項をよく読んで行ってください。

1



ディスペンサーの上フタ、中フタ、受け皿を洗剤をつけたスポンジやブラシで洗浄します。

2



ドリンクタンク内のドリンクをポットに移し、スポンジに洗剤をつけ洗浄します。

3



タンク内の洗剤分を5ℓ程度で流水(水道水)で洗い流す。

4



ガラス管と抽出コックを取り外し、洗剤をつけたスポンジやブラシで洗浄します。

5



パイプの内側が清掃できるブラシを使用し本体パイプ内部を洗浄します。

6



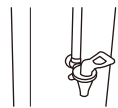
酸素系漂白剤でつけおき用除菌液を作ります。

7



④のガラス管と抽出コックを⑥で作ったつけおき用除菌液の中に10分間つけ置きします。

8



10分後、つけおき用除菌液につけ置きしたガラス管と抽出コックを流水ですすぎ、ディスペンサーに取り付けます。

9



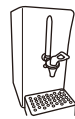
つけおき用除菌液をタンク内に入れ、タンク内のパイプ部分に液が浸るような状態にして10分間つけおき除菌をします。

10



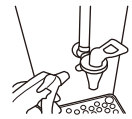
10分後⑨でタンク内の除菌液を排出し、熱湯を通してタンク内を洗浄。※熱湯をタンクに入れたらその都度コックを開き、一旦タンク内に熱湯を溜めます。熱湯は90℃以上を使用し3回以上通します。

11



中フタ、上フタ、受け皿をセットします。

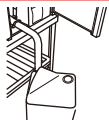
12



コック部分にアルコール除菌剤をスプレーします。

油槽の洗浄方法 ※フライヤー等のメンテナンス方法は取扱い説明書の注意事項をよく読んで行ってください。

1



電源OFFまたはガス栓をしめます。フライヤーの温度が40℃以下になるまで待ちます。フライヤーの油を抜き取ります。

2



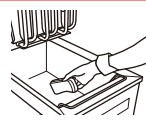
油槽に水10ℓを入れます。フライヤー用洗剤を必要量投入し、沸騰させます。

3



希釈液が沸騰したら、火を止めて冷めるまで待ち、希釈液を抜きます。

4



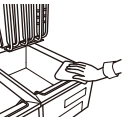
油槽内やカゴをブラシやスポンジで洗浄します。

5



ホースの流水または清潔な容器に入れた水を流しかけて十分に洗剤分を洗い流します。

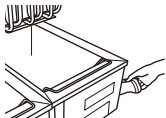
6



残った水分を乾いたクロスで除去し、十分に乾燥させます。

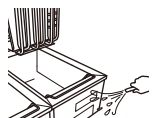
外側の洗浄方法

1



外側は油汚れ用洗剤をつけたスポンジで洗浄します。

2



ホースの流水(または水で濡らしたクロス)で外側に付いた洗剤分を洗い流します。

3

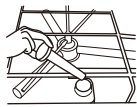


残った水分を乾いたクロスで除去します。

厨房 16 食器洗浄機

毎日の洗浄方法 ※食器洗浄機のメンテナンス方法は取扱い説明書の注意事項をよく読んで行ってください。

1



タンク内の水が60℃以上の温かいうちに栓を外して水を抜く。
※油は60℃以下になると固まって洗浄タンク内に付着してしまいます。

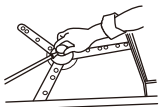
2



水が抜けきった後、清潔なバケツに入れたお湯(60℃以上)で洗い流します。

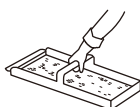
月1回の分解洗浄方法 ※塩素系漂白剤の使用は厳禁です。※金属製ブラシ、金属製スクレーパーは使用不可です。

1



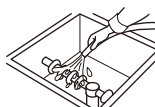
ノズルをつまんで半時計回りに回してははずす。オーバーフローの栓を外して水を抜きます。

2



受け皿を外す。タンク底の固着しているゴミは清潔なブラシで取り除きます。

3



洗剤をつけたスポンジでタンク内を洗い、ホースの流水ですすぎます。

4



洗浄ノズルが詰まっている場合は清潔なブラシで洗います。

5



洗浄機の外側はステンレス用洗剤をつけたスポンジでこすり洗います。

6



外側を流水ですすぎます。またはお湯で濡らしたクロスですすぎ拭きします。

チェックポイント

洗浄タンクのお湯は毎日抜いていますか?
お湯を放置するとカルシウム分と洗剤と油が混ざって固着します。

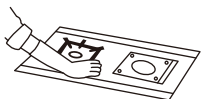
基本的な対策

オーバーフロー栓を抜いてお水が抜けきったら、60℃の温水で流しましょう。



ガスレンジの清掃方法

1



ガスの元栓を閉じ、五徳、受け皿など取り外せるものはすべて取り外します。

2



こびりついた油污れやカーボンは、スクレーパーやブラシを使ってこそぎ落とします。

3



つけおき洗い用の容器を用意して洗剤液をつくります。(温度、希釈倍率、使用上の注意を守ってください)

4



取り外した部品をつけおきして、汚れが浮き上がってきたらブラシでこすり洗いをします。

5



つけおき用容器から部品を取り出して流水で洗剤分を落とします。

6



洗剤をつけたスポンジまたはブラシでレンジ本体やオープン、ガス管まわりも洗浄します。水で絞ったクロスで洗剤分を落とします。

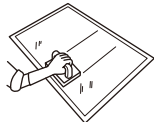
グリドルの清掃方法

1



スクレーパーで食材カスを落とすあと、グリドルクリーナーを塗布して1分間待ちます。

2



グリドルパッドでこすり、クロスで汚れを取り除きます。

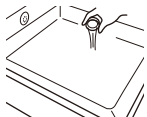
3



水または温水で十分にすすぎ、ペーパータオルまたは、乾いたクロスで水分を拭き取ります。

定期的な清掃方法

1



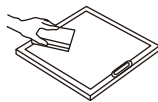
シンクまたはつけおき容器にお湯と油汚れ用洗剤を入れて希釈液を作ります。

2



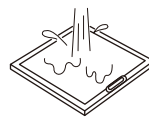
脚立を設置します。ゴム手袋をつけます。フィルターと油受け皿を取り外し、つけおき用希釈液に入れます。

3



フィルターの油汚れが浮き上がってきたらスポンジでこすり洗います。※スポンジは食器用とは別に清掃用を準備します

4



流水またはお湯ですすぎ洗いしてから乾燥させます。

5



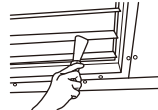
グリスフィルター取付部は、洗剤をつけたスポンジでこすり洗いします。

6



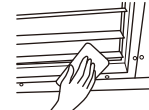
油のかたまりが付着している場合は、スクレーパーで取り除きます。

7



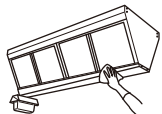
レンジフードの内側はスクレーパーで固着した油汚れを取り除きます。内側の溝にたまった油汚れはクロスで拭き取ります。

8



洗剤をつけたスポンジで洗浄します。お湯で濡らしたクロスで洗剤分を取り除きます。

9



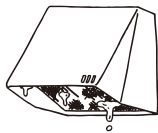
レンジフードの外側はステンレススクリーナーをスプレーしたクロスで拭き上げます。(汚れがひどい場合は⑨の作業を行います)

チェックポイント

オープンキッチンで1番お客様の目につくレンジフードは汚れていませんか？
排気が悪いと油の臭いがお客様の衣服について嫌がられます。

基本的な対策

長期間放置すると、油が固まって取れなくなります。油が固まる前に洗浄しましょう。



チェックポイント

フィルターは目詰まりしていませんか？
レンジフードに油の塊ができると引火の恐れがあり、火災原因になります。

基本的な対策

油汚れが調理中の食材に混入する恐れもあります。定期的にフィルターを外して、洗浄しましょう。



毎日の清掃方法

1



バケツに洗剤（希釈する場合希釈液）を1ℓ分作り、なくなればもう一杯分を作ります。モップヘッドは2枚用意します。（1枚目：洗剤塗布用）（2枚目：残水処理および仕上げ拭き用）※洗剤の希釈時、水でも効果は得られませんが、45℃～50℃のお湯を使うといっそう効果的です。

2



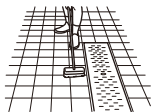
移動出来る備品・什器を作業がしやすいように移動する。大きなゴミはホウキで掃き取ります。

3



床面に洗剤を水モップで十分に塗布します。転倒防止のため目安として2m四方で区切り、順次全体を拭きのばします。

4



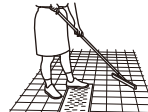
洗剤塗布後、デッキブラシで床面をこすりながら洗浄します。

5



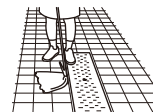
洗浄後、汚水をホースの水流で洗い流します。※水を飛ばして、什器を濡らさないよう注意しましょう。

6



フロアドライヤー（水切りパッド）で床面に残った水を処理し、排水溝へ流します。

7



乾いたモップ、もしくはモップリンガーで固くしぼったモップで床面を拭き、水分を取ります。

8



作業の前に移動した什器や備品を元の位置へ戻し、全体をチェックします。洗剤分などが、備品などに飛散している場合は清掃用ダスターできれいに拭き取ります。

チェックポイント

厨房の床に食材カスや汚れ（特に油汚れ）などはありませんか？
油汚れの下には菌が繁殖している可能性があります！

基本的な対策

日々の清掃に加え、汚れを見つけたらその都度、きれいにする習慣をつけましょう。床は特に油汚れを重点的に除去するよう心掛けましょう。



チェックポイント

ホースで勢いよく水をかけていませんか？
キッチンの什器、備品を濡らして汚染を拡げています！

基本的な対策

水はぬして什器を濡らさないよう注意して洗浄しましょう。床面の残水は必ずモップで拭き取りましょう。



厨房 20 グリストラップ

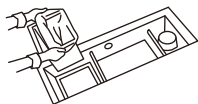
毎日の洗浄方法 ※グリストラップ用の清掃用具の取り扱いについては専用の用具として保管してください。

1



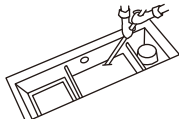
20ℓのグリストラップの場合
バケツ1杯のグリストラップ洗浄液をつくります。

2



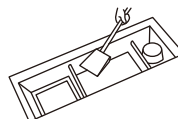
手袋を着用し、目詰まりする前にゴミカゴの水切りネットを交換します。

3



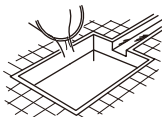
グリストラップ内の油の溜まっている槽に油吸着剤を入れ、回収網で攪拌します。

4



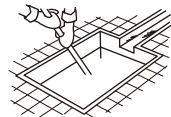
油吸着剤が十分に油を吸い取ったら回収網ですくい上げ、よく水を切ってゴミ袋(ゴミ箱)に回収します。

5



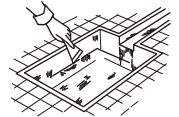
バケツなどで洗浄液をグリストラップ全体とカゴにまきます。

6



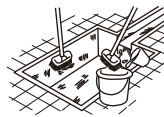
回収網などで洗浄液が混ざるように、よく攪拌します。

7



壁面の汚れを長目のスクレーパーで削ぎ取り、底の沈殿物も取り除きます。

8



カゴと壁面をデッキブラシですり、ホースの流水で水洗いします。

チェックポイント

グリストラップからの悪臭はありませんか?
悪臭は雑菌が繁殖している証拠です!

基本的な対策

臭いは短時間で感じなくなるので入店後、すぐチェックし、定期的にメンテナンスを行い、汚れを除去しましょう。



チェックポイント

油がたまったままになっていませんか?
放置すると、油が固まり、洗浄に長時間かかってしまいます。

基本的な対策

毎日水切りネットと油吸着剤を使って、たまったゴミと油をその日のうちに回収しましょう。



毎日の清掃方法

1



必ず手袋をしてから、排水溝のフタを外し、裏面を上にして溝に沿って置きます。

2



溝の側面・底面に床用または油汚れ用洗剤をスプレーし、デッキブラシで丁寧にこすり汚れを取ります。※側面→底面と繰り返します

3



フタの裏面に床用または油汚れ用洗剤をスプレーし、デッキブラシで汚れを取ります。

4



排水溝やフタにたまった汚れ、固形物をホースで流し落とします。

5



一連の作業が完了後、排水溝を元通りにセッティングします。

6



排水溝のフタの表面を乾いたモップで拭きます。

7



排水溝の金属フタがきっちりとセットされているか、床面が必要以上に濡れていないかなど、全体をチェックします。

作業時の注意点

床が滑りやすくなっているため注意すること。(特に金属板の上を歩く場合は気をつけてください)

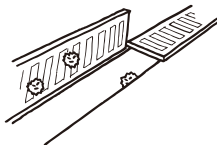
チェックポイント

排水溝、溝のフタは清潔に保たれていますか？

フタは裏もチェック。暑くなると細菌が一気に増殖して臭いの原因に！

基本的な対策

毎日閉店時には排水溝やフタの洗浄を行うようにしましょう。



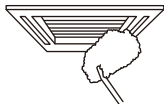
エアコン | 週1回の清掃方法

1



空調下の客席にある物は全て移動(または防護シート)します。空調の電源がOFFであることを確認します。

2



伸縮ハンドル付きのハンディモップでホコリを取り除きます。

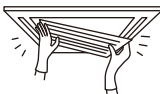
3



移動させた物を元の場所へ戻します。

エアコン | 月1回の清掃方法

1



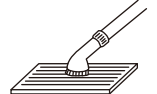
空調の電源をOFFにした後、半径1.5m以内の器具類を移動させ、脚立を設置してカバーを外します。

2



本体に掃除機をかけます。洗剤をスプレーしたクロスで拭き上げます。

3



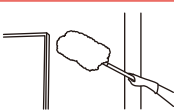
取り外したフィルターに掃除機をかけます。取り外した部品は、洗剤をスプレーしてクロスで拭きます。

天井 | 汚れがひどい時



クロスに洗剤をスプレーして汚れを取り除きます。

壁 | 布クロスの場合



毎日、全体のホコリをエレクトロンで取り除きます。*洗剤拭きは逆にムラを作ってしまう。

壁 | ビニールクロスの場合



手アカの付いている部分や、立ち上がりの幅木など、汚れのひどい部分にのみ、洗剤で固く絞ったクロスで拭き上げます。

モップ | 通常のメンテナンス



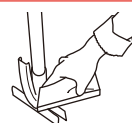
モップ絞り器で3回以上固く絞ります。両足で踏ん張れるタイプは、両足で固定して両手で引き上げます。

モップ | 除菌・漂白



ゴム手袋をつけて、パイプハンドルからモップヘッドをはずし、バケツに塩素系の漂白剤を入れて20分つけおきした後、よくすすぎ乾燥させます。

パイプハンドル



パイプハンドルの汚れをスポンジで落とします。

ホウキ



①ゴム手袋をつけて、ホウキの毛先についた毛髪や異物を取り除きます。②枝の部分の汚れを拭き取ります。※毛の部分の直に床につけて置くと、痛みが早くなるので必ず吊るして保管します。

チリトリ



①ゴム手袋をつけて、クロスで本体まわりを拭き取ります。②内部の汚れを拭き取ります。③乾燥させてから、使用します。

シューズ



裏面の汚れをブラシに洗剤をつけて水(お湯)をかけながら、落とします。

チェックポイント



棚には名札をつけて定位置を決め、ラベルを前にして置きます。

チェックポイント



バケツは、使用后キレイに洗います。ホースは水分を拭き取り、丸めて置きます。

チェックポイント



他の用具に汚染が移るので、モップは逆に立てず、吊るして保管します。

※清掃する時は必ずゴム手袋をつけましょう。

厨房 24 異物混入予防

チェックポイント



セロテープと画鋏は厨房内に持ち込まない。

チェックポイント



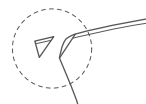
棚に異物混入につながる物(グラス、電球類、ホッチキスなど)を置かない。

チェックポイント



私物(ドリンク、菓子類、CD類)を持ち込まない。

チェックポイント



原材料の開封時に切れ端の出るものは、一時的にテーブルの上に置かず直ちにゴミ箱へ捨てる。

チェックポイント



ポケットに業務で使用するボールペン以外の物を入れない。(筆記用具にシャープペン・鉛筆は使わない)

チェックポイント



金タワシは使用しない。

チェックポイント



破損した調理器具(例:穴のあいたざる)は廃棄する。

チェックポイント



アピランスチェックを守り、入店者全員が実施し記録する。

チェックポイント



定期的に機器類のチェックをする。(ネジのゆるみ、破損)

調味料容器の清掃方法

1



全ての容器を1つのテーブルに集めます。中身を1つの容器にまとめて移し替えます。

2



一つにまとめた容器が区別できるようにシールを貼って先に使い切るようにします。

3



空になった容器は食器を洗う時と同様に洗浄・すすぎ・乾燥させます。

ペーパー入れの清掃方法

1



ペーパー入れは一度、中のペーパーを全て出します。

2



清潔なふきんに洗剤をつけ、ケースを拭きます。内部も忘れずに拭きます。

3



水で絞ったふきんですすぎ拭きをして、乾燥させます。

メニューその他の清掃方法

1



調味料容器・ペーパー入れに使ったふきんとは別に清潔なクロスを用意します。

2



クロスに洗剤をつけて拭きます。その後水で絞ったクロスで洗剤分を拭き取り、乾燥させます。

作業時の注意点

ふきん、クロスは用途別に色を変えるなどして使い分けが必要です。

- ①調味料容器、ペーパー用
- ②調味料容器洗浄、すすぎ用
- ③メニューやテーブルの天板用と使い分けをしましょう。

ホール 26 照明・客席

照明の清掃方法

1



半径1.5m以内の客席にある物は全て移動(または防護シート)をします。脚立を設置します。

2



照明の亚克力板をはずします。ホコリをハンディモップで取り除きます。

3



取り外したカバー、かさ、電球などは、洗剤をつけたクロスで汚れを取り除きます。

客席の清掃方法

1



テーブルは、ホールの一方に寄せて2段積みにし、脚部の汚れをチェックします。

2



イスをテーブルの上に逆さに積み上げます。脚に付着したゴミ・髪の毛を水で濡らしたクロスで拭き取ります。

3



床の洗浄後、丁寧にイスを下ろし元の位置に配置します。

4



カウンターテーブル上やテーブルはふきんで、またイスは別のクロスで拭き上げます。

5



正しい位置にセッティングされているか、ガタつきがないか、イスの脚はきれいか、破損などがないか確認します。

ボックスシートの場合



シートのすき間にゴキブリの痕跡や食材汚れがないか?をチェックします。

チェックポイント

照明カバーの中や客席シートのすき間に害虫の痕跡はありませんか?
ハエ・カ類は光に集まり、ゴキブリは食べカスに集まります。

基本的な対策

月1回照明を分解して洗浄しましょう。
客席シートはスキマの内側を清掃しましょう。



月1回の清掃方法

1

靴底に粘着感がある場合

「ひどい汚れ用」の洗剤液を作ります

「すすぎ拭き用」のお湯を作ります

靴底に粘着感がない場合

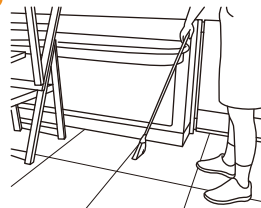
「軽い汚れ用」の洗剤液を作ります
(すすぎ拭きは不要)

- ①モップ絞り器に半分(約8リットル)の温水(45~50℃)を入れます。
- ②床用洗剤を入れます。(ひどい汚れに応じた希釈倍率にします)
- ③モップを浸して片足で軽く踏んで1回引き上げます。

- ④40~50℃のお湯をモップ絞り器に入れる。
- ⑤モップを浸してモップ絞り器を両足で踏ん張り強く踏んで1回引き上げて絞ります。

- ①モップ絞り器に半分(約8リットル)の温水(45~50℃)を入れます。
- ②床用洗剤を入れます。

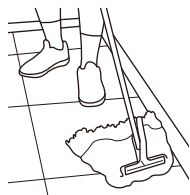
2



スミや奥まった場所からホウキでゴミを通路部分に集め、チリトリで除去します。

3

床を洗浄します。



ひどい汚れ用の場合：30分~40分(モップ絞り器2台、モップ3本) / 2名

- ①1名が「洗剤塗布用モップ&絞り器」で「ひどい汚れ用」の洗剤を塗布します。
- ②もう1名が、「すすぎ拭き用モップ」で洗剤をふき取ります。
- ③30分以内に乾かなければ「乾いたモップ」で水分をふき取ります。

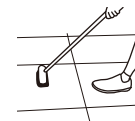
軽い汚れの場合：20~30分(モップ絞り器1台、モップ2本) 2名

- ①1名が「洗剤塗布用モップ&絞り器」で「軽い汚れ用」の洗剤を塗布します。
- ②もう1名が、「乾いたモップ」で水分をふき取ります。

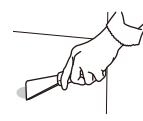
こびりつき汚れのある時



モップを踏んでこすります。



落ちなければ、デッキブラシ。



それでも落ちなければ、スクレーパー。

注意事項

- モップは必ず乾燥した状態を保ちます。(異臭のするモップは大量の雑菌が繁殖している可能性があります)
- 掃除をする時は、必ず手袋を装着します。(調理に携わる人は、不潔なものに直接触れないようにしましょう)
- 洗浄作業の後は必ず手洗いをします。(たとえ手袋をしていても必ず行う習慣をつけましょう)

毎日の清掃方法

1



イスを逆さに積み上げ、脚の部分に汚れがあればクロスと洗剤を使用して取り除きます。

2



隅や奥まった場所からホウキでゴミを通路部分に集め、チリトリで除去します。

3



フロアモップで奥から出入口に向かって掃きます。

4



エントランスマットは、掃除機をかけます。

5



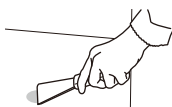
水を絞ったモップで拭きます。

6



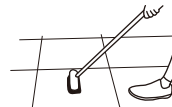
ガンコな汚れを取る時には、モップの糸ラグに足を乗せ、モップの上から足に力を加えて拭き取ります。

7



シールやガムなどはスクレーパーで除去します。床面をいためないように注意します。

8



汚れがひどい場合は、デッキブラシで洗浄します。

モップの使い方

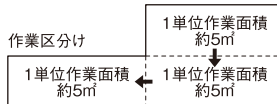
9



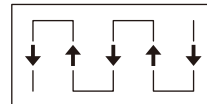
乾いたモップで、床面に残った水を拭き取ります。



モップを使う時は、自身の足跡で汚さないために奥から出口に向かって後ろ向きに下がって拭いていきます。



モップ片面の作業処理面積は、約5㎡を目安とし、両面で約10㎡の床面を拭き、モップをすく目安とします。



モップを使う時は、S字を描くように拭いていくのがコツです。(化学モップも同じ)

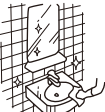
清掃・除菌方法

1



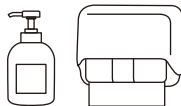
洗剤をつけたクロスで、洗面台の上部、下部、鏡、洗面ボウルを拭き上げます。

2



蛇口の取っ手部分は洗剤を含ませたクロスで拭き、ペーパータオルまたは、乾いたクロスで水分を取り除いてからアルコールで除菌します。

3



手指消毒剤、ハンドソープやペーパータオル等が切れていないか確認し、必要に応じて補充します。

チェックポイント

クロスは洗面台拭き取り用とトイレの拭き取り用と分け、それぞれ専用の物を使用します。



洗面台の下、清掃用具入れは整理・整頓されていますか。



ゴキブリの巣はありませんか。



鏡は水はねが残っていませんか。

チェックポイント

- 床面にゴミや水漏れはありませんか。
- 洗面台が水漏れていませんか。洗面ボウルに汚れはありませんか。
- 手洗いソープ、手ふきタオルは十分ですか。
- 鏡が汚れていませんか。
- ゴミ箱にゴミはたまっていますか。
- 落書きはありませんか。
- 破損・故障などの不具合はありませんか。
- 通風口に目詰まりはありませんか。



排水溝のさび、くすみはありませんか。



洗面台の水アカは残っていませんか。



蛇口のさび汚れはありませんか。



隅の汚れは残っていませんか。

清掃・除菌方法

1



通気口やサン・枠の上部のホコリを伸縮ハンドル付きのハンディモップで取り除きます。

2



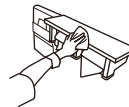
トイレ内の汚物及び洗面台のゴミ箱のゴミの回収をします。

3



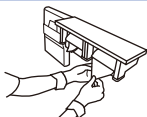
便座カバー→便座→便器ときれいな箇所から汚れの箇所へと、クロスと洗剤で拭き上げます。

4



手が触れる場所をアルコールで除菌します。
※アルコール除菌剤は水分が残っていると除菌効果が減少します。

5



トイレットペーパーは▽折りでセットします。手洗いソープ、ペーパータオル、あるいはキャビネットタオルのチェックと補充を行います。

6



床面のゴミをホウキで掃き取ります。水漏れの場合は水モップで拭き取ります。

モップ・クロスは使い分け

クロス

- ① 便器拭き取り用(トイレ清掃用クロス)
- ② 洗面台拭き取り用(洗面台用クロス)

モップ

- ① ホール拭き用モップ
- ② 厨房床拭き用モップ
- ③ トイレ床拭き用モップ

チェックポイント

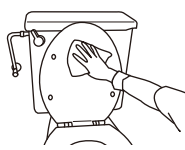
- 汚物入れの汚物は回収しましたか。
- 便器・便座はきれいですか。
また、裏面もきれいになっていますか。
- トイレットペーパーの残量は指の1関節分以上ありますか。
- トイレットペーパーはきれいにセットされていますか。
- 小便器の目皿の奥に尿石はありませんか。
- 大便器のふちの裏側に黒ズミはありませんか。
- 水ハネはありませんか。

便器の清掃手順

① 便座フタ表面



② 便座フタ・便座裏面



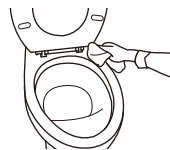
③ 便座表面



④ 便座裏面



⑤ 便器まわり



⑥ 便器内



1



汚染場所に他の者を近づけないようにします。(可能であれば退室してもらいます)

2



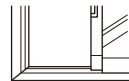
消毒を行う者は、手袋、帽子、使い捨てマスク、使い捨てエプロンを着用します。

3



ビニール袋を2重にして、口を折り返し「汚物廃棄用パケツ」としてセットします。

4



窓を開け、換気を行います。

5



消毒液を作ります。塩素系漂白剤60倍希釈液(3ℓの水に対してプッシュポンプ5回)1000ppm濃度の希釈液を作ります。*床がカーペットの場合、塩素系漂白剤で変色するおそれがありますので、熱湯を床にまいて消毒を行います。

6



「消毒ペーパー用パケツ」として消毒液を2ℓ程入れ、ペーパータオルを消毒液に十分浸します。(消毒液はたっぷり使い必要に応じて補充します)

7



⑥のペーパータオルで汚物を覆います。

8



ペーパータオルをできるだけ静かに外側から内側に向かって汚物を包み込み、ビニール袋に入れます。

9



ビニール袋の口をしっかりと縛ります。*ここまでをできるだけ迅速に行うことが拡大防止に最も重要です。

10



「消毒ペーパー用パケツ」のペーパータオルを軽く絞ります。

11



おう吐があった周囲をできるだけ広く(約2㎡程度)⑩のペーパータオル等で消毒します。

12



塩素は金属腐食性があるので、拭き取った場所が金属の場合は10分程度時間を置いてから水拭きする。

13



手袋を裏返ししながら脱ぎ(外側を内側にする)ナイロン袋に入れます。

14



マスク、帽子等をビニール袋に入れナイロン袋の内側を触らないようにして口を縛ります。

●ビニール袋には消毒済み汚物が入っている旨を示し、それぞれの施設の方法に従い廃棄します。

15



消毒を行った者は、手指の洗浄・消毒、うがいを十分に行うとともに、衣服を交換します。

●発症者及び消毒を行った者が着用していた衣服に汚物が付着またはその恐れがある場合は、廃棄することが望ましいが消毒する場合は以下のように処理します。○下洗いした後、バケツで十分な量の消毒液に30分以上浸します。(熱湯の場合は1分以上浸して消毒する)○消毒した衣服等の洗濯は他の洗濯物と分けて行ってください。

16



下洗いを行ったシンクまたはその他の場所を消毒します。

17



バケツ及び汚物の周辺を歩いた者の靴底等を消毒液で消毒します。

エントランス 32 玄関まわり・窓

窓まわりの清掃方法

1



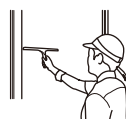
シャンプーカバーを洗剤でぬらし、軽く絞ってシャンプーホルダーに装着します。

2



シャンプーホルダーでガラス面に洗剤を塗布します。

3



スクイジーを端からぎっちりと合わせ軽く力を加え、真っ直ぐ下方へ洗剤を切り、下枠より約25cm位の位置で止めます。

4



必ず、1回ごとに濡れた刃(ゴム部分)をクロスで拭き取り、前にスクイジーを当てた部分に約5cm位重ねて切り、下枠より約25~30cm位で止めます。

5



上部全面のスクイジー作業が終わってから下の部分を、左から右への横方向へスクイジーを切ります。

6



ガラスの下枠に垂れた洗剤を、乾いたクロスできれいに拭き取り、最終仕上げとして全体に枠を拭き取ります。

玄関まわりの清掃方法

1



ドアノブ、スイッチ部分は洗剤をスプレーしたクロスで拭き上げます。その後、水で絞ったクロスで拭き上げます。

2



マットをずらして、その周辺をモップで拭き上げます。特に雨上がりにはマットの下が濡れていることがありますので注意します。

汚れがひどい場合

販売されているマットなど、マット自体がひどく汚れている場合は、駐車場等で裏返して、少しはたいてから洗剤を浸して絞ったクロスで拭き上げます。

エントランス 33 外まわり・植栽

毎日のお手入れ

1



毎朝、荒ゴミ、クモの巣除去の他、溝の清掃、水やりを行います。

2



植栽の手入れ、水やりをします。

3



タイル部分にガムなどが付着している場合はスクレーパーで除去します。

4



ポーチのタイルは、洗剤を希釈して全体にまき、デッキブラシでブラッシングした後、水ですすぎます。

5



枠、レールに汚れがある場合は、クロスに洗剤をスプレーして拭き取ります。

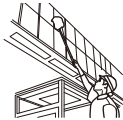
月1回の清掃方法

1



1.8mの脚立を用意し、作業場の安全な場所にセットします。

2



伸縮ハンドルを伸ばし、サインの全面をハンディモップでホコリを拭き取ります。

3



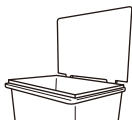
シャンプーカバーを洗剤につけ、軽く絞ってからホルダーに装着。延長ポールを伸ばし表面を拭きます。※凹凸部分はホルダー角を利用して拭きます。

チェックポイント



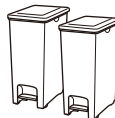
ゴミ箱を食材の近くに設置するのは厳禁です。汚染、異物混入の恐れがあります。

チェックポイント



ゴミ箱はフタ付きで、足踏みでフタを開閉できるタイプを使用しましょう。

チェックポイント



ゴミ箱は下処理用（生魚、生肉類）と調理用とに区別しましょう。

チェックポイント



ゴミ箱の内側、底部、外側は汚れないようにし、異臭や害虫の発生がないようにしておきましょう。

チェックポイント



ゴミ箱にゴミを投げ入れないようにしましょう。（ゴミを捨てる時はゴミ箱まで持って行くこと）

チェックポイント



調理クズを床に落とさず、落ちたらすぐに拾ってゴミ箱へ捨てるようにしましょう。

チェックポイント



ゴミ箱を素手で触ってはいけません。必ず手袋をつけましょう。

チェックポイント



ゴミ箱は取っ手付き、キャスター付きが望ましい。（清掃しやすいため）

チェックポイント



ゴミ集積所は、ゴミ集積所だけに使用する専用の清掃用具を使って定期的に清掃・洗浄しましょう。