

別 表 3

主な設備・器具の手入れ基準表

品名	日常の手入れ、点検の方法	定期的な手入れ、点検
スチームコンベクション	<ul style="list-style-type: none"> ・手入れは機器本体が冷めてから行うこと。 ・庫内清掃の磨き粉（クレンザー）使用は、傷をつける原因になるので使用不可。 ・芯温センサーのコネクター部分に水や洗剤をかけない。 ・吸い込みフィルターは上用と下用で異なるので注意。 ・機器の周囲や天井に燃えやすいものを置いたり、物を置いたりしないこと。排気口はふさがない。 ・扉ガラスに過剰な力（ぶつける、ゴシゴシこする、急過熱・急冷却など）を加えないこと。 	<ul style="list-style-type: none"> ・濾過器は、1ヶ月に1回、通水作業実施。（表示が出たらカートリッジ交換。）
皮むき機	<ul style="list-style-type: none"> ・皮むき円板を外して機体内外と皮むき円板の清掃 機体内に汚物を残さないこと。 ・回転軸回りには、直接注水厳禁 ・スイッチ回りとモーター部は必ず乾拭き清掃。 	<ul style="list-style-type: none"> ・皮むき円板のヤニ状汚れは針金ブラシで取り除く。（6カ月に1回）
ミキサ	<ul style="list-style-type: none"> ・機体と付属部品の清掃 かくはん容器内は、特に消毒する。 ・スイッチ回りとモーター部は必ず乾拭き清掃。 ・取り外せる部品は外して洗浄・消毒すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・回転羽根の刃付け（6カ月に1回）
フードカッター	<ul style="list-style-type: none"> ・取り外せる部品は外して洗浄・消毒すること。 刃物に気をつけること。 刃物は器具付きのまま洗浄。 ・スイッチ回りとモーター部には注水厳禁。 ・清掃後元通りに組みつけ、ボール裏と回転台に特に注意する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・指定注油部に注油（週1回） ・刃物研ぎ 金具を付けたまま行う（3カ月に1回）
回転釜	<ul style="list-style-type: none"> ・釜内外の清掃 ガスバーナー等に水をかけないこと。 ・清掃後、釜を立てて水を切る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ハンドル軸の軸受けと歯車、釜回転軸の軸受けに注油。（週1回）
真空冷却機	<ul style="list-style-type: none"> ・保守作業は運転スイッチ及び元電源の遮断器をOFFにしてから行うこと。 ・殺菌運転後は、手洗いによる洗浄を行う。 ・真空引き配管から蒸気が漏れてないことを確認し、槽内清掃を行うこと。 ・排水目皿のごみ取りを行う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・水受け排水配管は半年～1年に1回、パイプ洗浄剤で洗浄 ・月1回、ストレーナ、エアフィルターの点検
揚物機	<ul style="list-style-type: none"> ・油槽は、油を抜いて洗剤で洗う。 水洗い後、よく水気を取り乾燥、ふたかけをしておく。 ・槽外表面と燃焼排気筒回りは、完全に油汚れを拭き取る。 ・サーモスタットと感温部は注意して取り扱うこと。 ・サーモスタットの作動確認を常に気をつけ、万が一を考慮して普段から対策を講じておく。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ガスシステムの点検、清掃（4カ月に1回）

品名	日常の手入れ、点検の方法	定期的な手入れ、点検
フードスライサー	<ul style="list-style-type: none"> ・刃物や部品の着脱時には、必ず電源を切る。 ・刃物やプレートの着脱・清掃時は手指を切らないように十分注意する。 ・使用前・使用後は必ず刃物を点検する。 ・操作盤・スイッチ部、本体には水掛け厳禁。 	<ul style="list-style-type: none"> ・使用時間30～50時間を目安に刃物研ぎを行う。
食器洗浄機	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄ノズルの清掃 ・取り外せる付属品は外して清掃。 ・機体内外の清掃、電気関係や回転駆動部の注水厳禁 ・回転ブラシは、軸から外して乾燥。 ・コンベアの念入り洗浄と点検補修。 	<ul style="list-style-type: none"> ・コンベアの念入り洗浄と点検補修 ・回転ブラシの取り替え ・コンベア駆動チェーンに油塗布。 (3ヶ月～6ヶ月に1回)
ボイラー	<ul style="list-style-type: none"> ・空炊きしないよう満水を確認する。 ・結氷の恐れのある場合は、夜間水を抜く。 	<ul style="list-style-type: none"> ・機内の水を全部排水して水を入れ替え、水垢を出す。 (6カ月に1回)
消毒保管庫	<ul style="list-style-type: none"> ・食器籠が出されて機内が空の時に、棚板をはずして底部を乾拭きする。(食器洗浄前) ・扉の内外面と機体外面の乾拭き、放水洗いは、厳禁。 	<ul style="list-style-type: none"> ・すのこ棚板を全部はずし機内側壁とすのこ棚板の清掃。(週1回) ・機内除湿のため、扉の開閉と空運転(休暇明け)
包丁まな板殺菌庫	<ul style="list-style-type: none"> ・殺菌灯の乾拭き。 	<ul style="list-style-type: none"> ・庫内の清掃。 (週1回) ・殺菌灯の定期交換
冷凍冷蔵庫	<ul style="list-style-type: none"> ・扉の内外面と庫外周のカラ拭き。 	<ul style="list-style-type: none"> ・庫内の全面と棚板の清掃。 (週1回) ・冷却機下の水受皿の清掃及び排水管内のほこり汚れ等を取り除く。(必要の都度)
作業台運搬車	<ul style="list-style-type: none"> ・次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液でよく拭いてから水拭きをして使用する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・キャスターへの注油、清掃と点検