

キッチンカー清掃手順

注意事項

清掃場所及び排水場所は町で設けていないため、各利用者が定めた場所で行ってください。

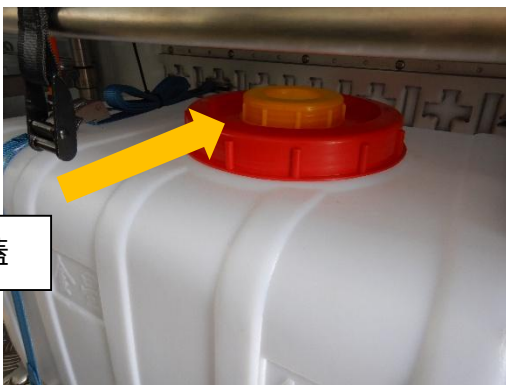
床面にポータブル電源を配置しているため、床面に直接水を散布して清掃を行わないでください。

消毒は、全て次亜塩素酸ナトリウム（200ppm 程度）で作成した消毒液をペーパータオル等に含ませて拭き、消毒後は必ず清潔な雑巾等で水拭きしてください。消毒液が残ると、変色等につながりますので、御協力をお願いします。

消毒液は、500 mlのペットボトルに備え付けの塩素系漂白剤をキャップ 1/2 杯分を入れ、ペットボトルに水をボトルいっぱいまで入れると、濃度 200ppm 程度の消毒液が作れます。

1 給水タンクの水抜き及び清掃

タンク内に汚れがある場合、タンク横のドレンバルブを開け、残った水を抜きながら、給水ホース等で内部を洗浄後、タンクを空にしてよく乾燥させる。最後にドレンバルブを閉め忘れないよう注意すること。



蓋



ホースで給水



タンク横のドレンバルブ
(写真は閉めた状態)



ドレン（車体左下部）

2 シンクの清掃

中性洗剤を用いて食品残さを残さないように、シンク、排水口、流し台トラップをスポンジで洗浄し、その後消毒する。(消毒方法は注意事項参照) 排水タンクのつまりの原因となるため、固形物は流さないこと。



3 排水タンクの水抜き及び清掃

外部のドレンバルブを開け、汚水を抜きながら、給水タンク内の水、または給水ホースでシンクから水を流し込み洗浄し、タンクを空にしてよく乾燥させる。必要に応じて、バケツ、残渣ザルを用いて汚水を受け、決して、現地等排水してはならない場所で排水は行わないこと。最後にドレンバルブを閉め忘れないよう注意すること。汚水タンクの蓋を開けての清掃は、町で定期的に行います。



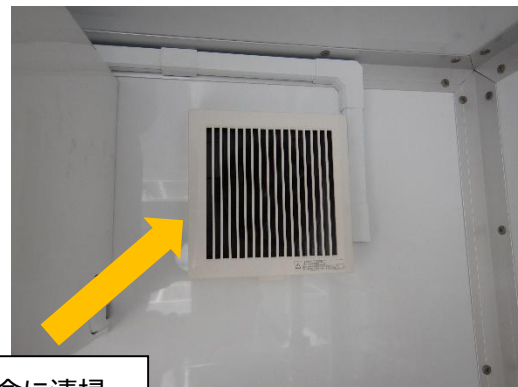
バケツ、残渣ザルで汚水を受け
ること

4 内部の清掃

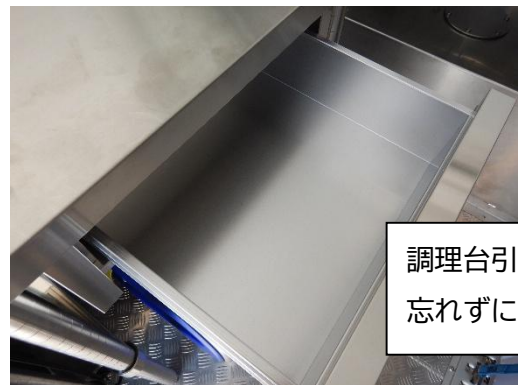
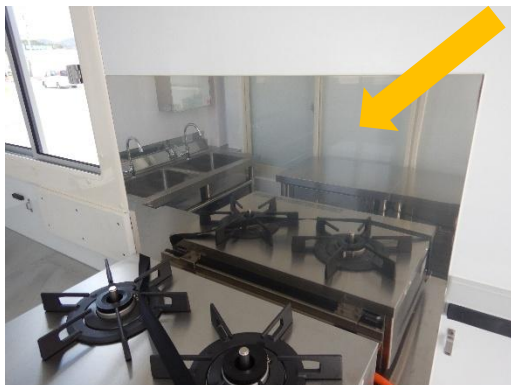
内壁（サッシ窓、吊戸棚含む）、エアコン、換気扇、調理台を清掃し、その後消毒する。

（消毒方法は[注意事項](#)参照）特に油を用いたガステーブル周辺等は、油汚れを十分に中性洗剤で洗浄すること。

床はほうきで埃等を吐き出し、床、天井は、ワイパーモップで清掃する。



油汚れは入念に清掃



調理台引出の中も
忘れずに清掃



5 冷蔵庫・冷凍ストッカーの清掃

表面、内部を清掃し、その後消毒する。(消毒方法は[注意事項](#)参照) 冷蔵庫のエアフィルターは、ハンディクリーナーでほこりをとる。



エアフィルターのほこりをとる

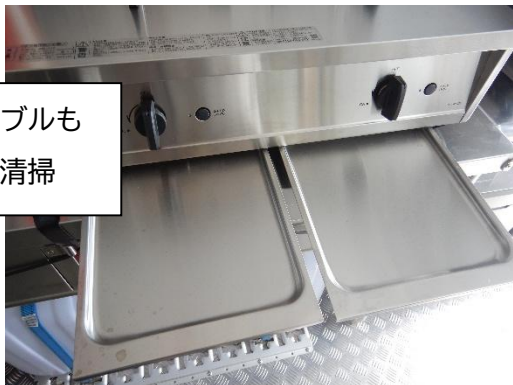


6 貸出調理機材等の清掃

表面、内部を清掃し、その後消毒する。(消毒方法は[注意事項](#)参照) ホットショーケース下部の清掃も忘れずに行う。電気フライヤーなどの電気設備及びガステーブル等は、油汚れを十分に中性洗剤で洗浄し、分解洗浄可能なものは分解して洗浄する。



引出テーブルも
忘れずに清掃



7 車体等の清掃

車体、カウンター、扉、窓、キャビン内、タイヤ等の汚れがある場合は清掃する。車体ラッピングシール剥がれ防止のため、車体外部の高圧洗浄機による洗車は行わず、必要に応じてブラシで洗浄すること。



高圧洗浄不可

