



クラウドイーツ・キッチン丸の内店シェアキッチン【掃除マニュアル】

下記に基づき清掃・消毒を行ってください。

■ ■ ■ ■ ■ 利用開始前 ■ ■ ■ ■ ■

1. 冷蔵庫やシンク、機械内にモノがないか、大きな汚れがないか確認
2. 使用する調理器具の元の置き場を確認する
3. 使用する調理器具はすべて使う前に洗浄し、消毒を行う。

■ ■ ■ ■ ■ 利用後 ■ ■ ■ ■ ■

1. ほうきで床を掃き掃除し、ウエスで水拭きする（こびりつきなどは必ず取る）
2. 使った調理器具はすべて洗剤で洗浄し、水をふきとってからアルコール消毒、もとあった場所に戻す
3. シンク、作業台、コールドテーブルの上は汚れをふきとりアルコール消毒
4. 扉、カウンターも水拭きしてアルコール消毒

- 高速オーブン：①庫内のトレイ・台をすべて水洗い、水を拭き取りアルコール消毒
②庫内の汚れはこびりつきが無い様水拭きしてふきとる
③外側、取っての水拭きを行いアルコール消毒
④ガス元栓を締める

- 真空包装機：①トレイは水洗い、水を拭き取りアルコール消毒
②フタ・シール部の汚れはこびりつきが無い様水ぶきしてふきとる
③外側、取っての水拭きを行いアルコール消毒
④電源コンセントを抜く

- 電子レンジ：①庫内・外側を水拭き、水を拭き取り内外全面アルコール消毒
②電源コンセントを抜く

- 電子炊飯器：①内釜を洗い外側を水拭き、内外全面アルコール消毒
②電源コンセントを抜く

- ガステーブル：①全体的に水拭きを行い、汚れが残らない様に。強い汚れは水洗い。
②ガス元栓を締める

- フライヤー/急速冷凍庫/スチームコンベクション：詳細別紙

- 扉、マニュアル他：すべて水拭きし。特にドアの取っ手などアルコール消毒を行う。

【すべて終わり、忘れ物が無いか確認したら利用結果報告にて報告してください】

利用結果報告



←扉横にもQRが貼ってあります。