

支援の工夫ポイント～ベーカリー～



天板にパン生地を均等に並べられるように、目印をつけます。また、終業時の清掃クローズ作業では、やり残しの無いようにチェックリストを作成し、目視で確認できるようなツールを使用しています。

厨房内CLOSE		
チェック	作業内容	備考
	床掃除	ほうきとちりとりでゴミを取る ちりとりをペーパーでふきとり
	床のモップ掛け	次亜塩素酸を入れてモップ掛け 濡らしてきたら、別のキッチンハイターをまいて、ふき取り
	補充	手洗い洗剤、消毒、食器洗剤、食品用アルコール、ペーパーなど
	手洗いボウル	煮沸ちくんでこする
	手洗いカウンター	ペーパーでふき取り、汚いところは煮沸ちくんでこする
	シンク	生ごみを捨てる 洗剤をタワシに付けてシンク内をこする シンク用のスポンジで三角コーナーを洗う 三角コーナーのクロスセット 排水溝ネットの交換（金曜日のみ） 排水溝を洗う 水滴を取る
	ゴミ捨て	生ごみ・燃えるゴミ・燃えないゴミ ゴミ箱に袋をセット
	入口マット	備蓄庫のコロコロを使用
	在庫チェック	冷蔵庫内確認し、賞味期限と在庫のチェック 買い物が必要な品の書き出し
	機器類の消毒	次亜塩素酸（グレー）→水拭き（ブルー）→乾拭き（ホワイト） ※ステンレス製品はワビるので、必ず水拭きと乾拭きまで拭き上げ 冷凍冷蔵庫・シンク・オープン・ホイロ・デッキオープン コールドテーブル・作業台・引き戸・キャスター
	ふきん類の消毒	食器拭き用、台拭き別にバケツにいれ、次亜塩素酸でつけておく