

厨房・キッチン清掃チェックリスト（飲食店向け）

設備・エリア	作業内容	頻度	実施者	実施日	チェック	注意事項
—— コンロ・レンジ ——						
コンロ・レンジ	焦げ付き・油汚れの除去	毎日				
オープン周辺	扉・取手・外装の拭き掃除	毎日				
—— 換気扇・フード ——						
換気扇・フード	フィルター洗浄／油汚れ拭き取り	週1～月1				
フード外観	外側の油汚れ拭き	毎日				
—— 作業台・シンク ——						
作業台	洗浄・除菌拭き／縁・脚部の清掃	毎日				
シンク・排水口	洗浄／漂白・除菌	毎日				
—— 冷蔵庫 ——						
冷蔵庫外側	取っ手・扉・外装拭き	毎日				
冷蔵庫内部	棚板・トレイ取り外し洗浄	週1～月1				
—— 器具・棚 ——						
調理器具	洗浄・熱湯消毒	毎回使用後				
食器棚	棚板拭き／整理整頓	週1				
—— 床・ゴミ ——						
床（厨房全体）	モップがけ／油汚れの除去	毎日				
ゴミ置き場（厨房内）	ゴミ袋交換／周囲の清掃	毎日				
廃油回収・保管	廃油容器の確認・処理	必要時				