

認証施設の取組例 (抜粋)

～ 5 排水及び廃棄物の衛生管理

### 厨房排水の衛生管理

- ・厨房内の排水溝をとおり、グリストラップへ集約し、ろ過する。
- ・廃油は排水溝に流さず、薬品を使用して固める。残りは紙でふき取り可燃ごみとして排出する。

### 厨房内廃棄物の衛生管理

- ・廃棄物は「生ゴミ」「可燃ゴミ」「容器包装プラスチックゴミ」「不燃ゴミ」「缶」「ペットボトル」「紙ゴミ」「ガラス瓶」「段ボール」に分類する。
- ・生ゴミは毎食後、厨房裏のダストボックスへ排出する。この際、ダストボックス内でこぼれないように袋を2重にする。
- ・可燃ゴミ 容器包装プラスチックゴミ 段ボールは概ね1日に1回ダストボックスへ排出する。
- ・缶、ペットボトル、ガラス瓶はその都度厨房裏の集積場所へ排出する。

### 排水の衛生管理

排水は公共下水道へ連絡させる。

油脂は直接公共下水道へ流さず、グリストラップに流して廃棄する。

### 廃棄物の衛生管理

廃棄物容器は汚臭、汚液が漏れないようにふた付き容器を使用する。

廃棄物の排出は次のとおり行う

生ごみ・・・毎日

資源ごみ (ガラス瓶、金属缶、ペットボトル、段ボール、新聞、紙、プラスチック)

・・・火・木・土に排出

### 排気・臭気・騒音・排水について

・食品衛生だけでなく、排気、臭気、騒音、排水による近隣の環境への悪影響を防ぎ、迷惑をかけない。

・分別排出やリサイクルに積極的に取り組む。

## 排水及び廃棄物の衛生管理

種類	頻度	内容
排水	1日1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・排水は公共下水道へ連結</li> <li>・異物を公共下水道へ流出しないよう 各作業室の排水溝末端に捕集網を付ける</li> <li>・捕集網は毎日清掃し、破損の有無を点検する。</li> </ul>
グリース トラップ	月1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門業者に依頼する。</li> </ul>
廃棄物	1日1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生ゴミ 汚臭・汚液が漏れないよう蓋付容器を使用して保管する。回収専門業者が毎日回収する。</li> <li>・段ボール箱 折り畳み、廃棄物置き場の専用場所に整理して保管する。回収専門業者が毎日回収する。</li> <li>・その他 (資源・危険物) 専用の容器に入れ、廃棄物置き場に保管する。回収専門業者が週に1回回収する。</li> <li>・廃棄物置き場は毎日清掃し、清掃チェックリストに記録する。</li> </ul>