

そのエアコン、監査で見られても大丈夫ですか？

エアコンから菌が降ってくる。その風、料理に当たっていませんか。カビやホコリが原因の『異物混入』。エアコン掃除をしないのはリスクを放置しているのと同じです。

ミセサポの作業は単なる清掃業務ではなく、飲食店・食品取扱施設における衛生管理の一部です。

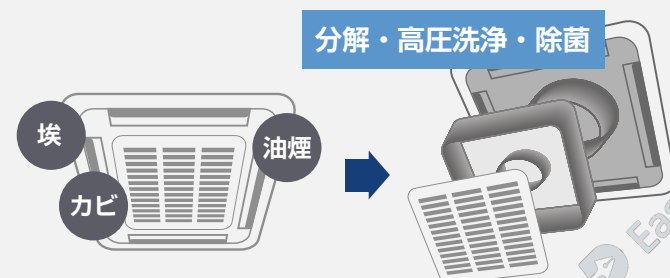
ミセサポは、飲食店・食品取扱施設における衛生管理をHACCPに沿った衛生管理が現場で確実に機能するための環境整備を担っています。



エアコン分解洗浄



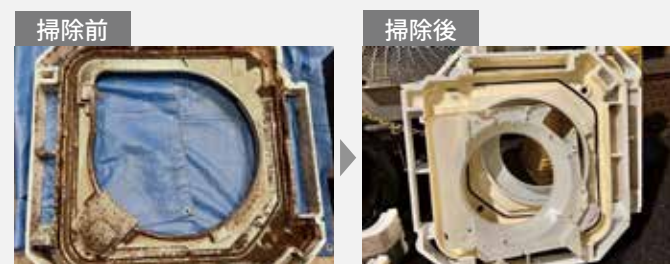
飲食店のエアコンは、一般家庭やオフィスとは比較にならないほど過酷な環境に置かれています。吸い込んだ油煙が内部で固着し、そこにホコリが蓄積しやすく、放置すると問題が発生します。



清掃のメリット

- 電気代の大幅なコストダウン
- 「臭い・カビ」の徹底除去でエアコン臭根絶
- 故障トラブルの未然防止
- 衛生管理 (HACCP 等) への対応

パーツを一つ一つ完全分解し、高圧洗浄・除菌仕上げを実施。省エネ効果と衛生環境の改善を実現します。



サービス ID: 14

エアコン分解洗浄 **11,375円～**

※表示価格は目安です。状況により金額が変動する可能性があります。

エアコンフィルター洗浄



フィルターを専用洗剤で洗浄・除菌し、エアコンの性能と空気の質を回復させます。

サービス ID: 13

エアコンフィルター洗浄 **5,250円～**

掃除前



掃除後



プロ清掃を入れる頻度の目安

エアコン分解洗浄

一般的な飲食店：1～2年に1回
油煙が多い店舗：3～半年に1回
油煙が少ない店舗：1～2年に1回

エアコンフィルター洗浄

一般的な飲食店：1～2ヶ月に1回
油煙の多い店舗：月1～2回
油煙の少ない店舗：1～2ヶ月に1回

※表示価格は目安です。状況により金額が変動する可能性があります。

ミセサポの

HACCP対応

清掃について詳しくはこちら

**HACCP基準の
衛生管理は
専門清掃で**

「週一回の清掃」では 足りない、 深部の汚れに

プロの
清掃を

排水管詰まり

害虫

悪臭



HACCP 管理においても、廃棄物管理は重要な項目です。
蓄積したヘドロまで根こそぎ除去し、クリーンな店舗環境を蘇らせます。

HACCP の実務で最も負担となる「徹底した清掃」と「その記録」。
私たちはプロの洗浄技術と、そのまま提出できる管理レポートで、貴店が「料理と接客」
に集中できる環境をサポートします。

グリストラップ清掃



グリストラップ（油脂分離槽）は、
厨房の排水に含まれる油分を分離・回収する設備です。日々の使用で油分や食材カスが蓄積しやすく、定期的なメンテナンスを怠ると様々なトラブルを引き起こします。

専門清掃では、グリストラップを分解・高圧洗浄・
除菌仕上げで徹底的にクリーニングいたします。



グリストラップ汚れがひどいと・・・

- 強い悪臭の発生
- 排水詰まりによる逆流や床の冠水
- ゴキブリ・チョウバエなど害虫の発生源
- 油脂の蓄積による火災リスク

清掃のメリット

- 排水管の詰まり・逆流を防ぐ
- 悪臭の発生をシャットアウト
- 衛生環境の向上と害虫対策

サービス ID: 1

グリストラップ清掃 **21,000円～**

U字溝・グレーチング清掃



U字溝（排水溝）は油分や食材カスで汚れやすく、
専門清掃にて分解・高圧洗浄が効果的です。

サービス ID: 2

U字溝・グレーチング清掃 **5,250円～**



プロ清掃を入れる頻度の目安

グリストラップ U字溝・グレーチング清掃

一般的な飲食店：3～6 ヶ月に 1 回

油の使用量が多い店舗：1～3 ヶ月に 1 回

油の使用量が少ない店舗：6 ヶ月に 1 回程度

**HACCP基準の
衛生管理は
専門清掃で**

HACCP対応

ミセサポの /
清掃について詳しくはこちら

※表示価格は目安です。状況により金額が変動する可能性があります。

※表示価格は目安です。状況により金額が変動する可能性があります。

居酒屋、レストラン、ホテル等を含む
すべての食品関連事業者に

HACCP に沿った衛生管理が完全義務化されました。

ミセサポは、飲食店・食品取扱施設における衛生管理を HACCP に沿った衛生
管理が現場で確実に機能するための環境整備を担っています。

空調設備

「一般衛生管理」の落とし穴はエアコンです。厨房内のエアコン内部に潜むカビや
菌は、空気を通じて食材を汚染するリスクがあります。

油脂滞留による悪臭・害虫・排水詰まりの防止に
ミセサポのエアコン分解洗浄

依頼件数
TOP 1

完全分解し、高圧洗浄・除菌仕上げを実
施。省エネ効果と衛生環境の改善を実現
します。

掃除前



掃除後



異物混入（剥がれた汚れ）の回避 吹き出し口に溜まったホコリや、内部で固まっ
たスライム状の汚れが落下し、料理に混入するリスクを最小限に抑えます。

厨房設備サービス一覧 ▶

厨房設備

配管内部の油脂・汚泥除去による詰まり防止に
ミセサポの配管高圧洗浄

依頼件数
TOP2

作業範囲・接続箇所確認



高圧洗浄機を使用し内部洗浄

排水確認・逆流チェック

火災防止・油落下・臭気対策に
レンジフード・ダクト洗浄

依頼件数
TOP4

養生・電源遮断



フィルター・部品分解

油汚れ除去・洗浄

すすぎ・乾燥・復旧

油脂滞留による悪臭・害虫・排水詰まりの防止に
ミセサポのグリストラップ清掃

依頼件数
TOP3

グリストラップのイラスト的な入れる

油脂が詰まると排水管トラッ
プが詰まる原因となります

定期的な清掃で目詰まりを
防ぐことができます

表面油脂・沈殿汚泥を除去

仕切り板・トラップ部を洗浄



フタを開け、内部状況を目視確認



排水状態を確認し復旧

空調設備サービス一覧 ▶