

総合区民センター調理室のご利用に際して

■入室前

- ・2 階区民センター事務所にお立ち寄りください。「調理室利用後のチェックリスト」を受け取り、利用後にご提出ください。

■入室時

- ・手指のアルコール消毒をお願いします。
- ・エプロン、三角巾を着用してください。
※三角巾とは、調理時に衛生のために頭髪を覆う三角巾の布のことですが、バンダナを三角形に折って使用したり、手ぬぐいで頭全体を覆っても可。髪の毛はしっかりしまってください。
- ・準備が整いましたら、再度手指のアルコール消毒をお願いします。

■調理開始

- ・手指を洗い、よく乾かしてから手指のアルコール消毒をしてください。
- ・適宜調理用の手袋を着用し、調理を開始してください。
- ・道具類の殺菌が気になる方は洗浄、もしくは熱湯消毒をしてご利用ください。

■調理中

- ・調理器具はこまめに洗浄してください。

■試食

- ・試食の持ち帰りは主催者の責任で行ってください。区民センターでは一切の責任を負いません。

■後片付け

- ・使用した食器類は綺麗に洗浄し、清潔な布巾で拭き、よく乾かしてから所定の棚にお戻しください。ただし、木製の器具は水気を完全にとるため、窓側に設置した金属シェルフ上で乾かした状態で退室してください。

【ご持参いただくもの】

- ・エプロン
- ・三角巾
- ・アルコール消毒液(手指用)
※必要な場合は食品用のアルコール消毒液も合わせてご持参ください。

【区民センターでの衛生管理】

- ・団体様のご利用後、清掃をおこないます。
- ・3ヶ月に1回(4時間程)、全ての道具や機材の消毒及び清掃をおこなっています。