

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。