

セミナー開催時の安全・衛生上の注意点

※調理前※

- ☞ 身だしなみ：三角巾&エプロンの着用、爪や傷のチェック
 - ⇒手に傷がある場合やネイルをされている方はゴム手袋着用
 - ⇒時計やアクセサリー（指輪・ブレスレットなど）は外しましょう
- ※コミュニティ再生を目的とした料理セミナーを実施しており、お互いの顔を覚えたりコミュニケーションを取ったりすることを優先しているため、マスクの着用は必須としていません。
- ☞ 手洗い・消毒をしよう
- ☞ 使用する調理器具、食器の加熱や除菌
- ☞ 健康状態は良好ですか？
 - ⇒下痢や発熱をされている方は残念ですがご参加不可となります
- ☞ アレルギーの確認
 - ⇒アレルギーがある場合は使用する食材を確認しましょう

※調理中※

- ☞ 包丁の取り扱い
 - ⇒刃先を相手に向けない、使用後は必ずテーブル中央に戻す
- ☞ 落ちたもの（食材・器具）は使わない（3秒ルール不可）
- ☞ 肉などの生ものを扱う場合
 - ⇒ゴム手袋を着用
 - ⇒調理中は食器及び食材に触れない
 - ⇒包丁は必ずよく洗浄し、まな板は専用の物を使用する
- ☞ 生ものの温度管理には注意する（特に夏季）
- ☞ 生ものは熱をしっかりと通す
- ☞ 火傷などをしないよう、火の取り扱いには注意をする

※調理後※

- ☞ まな板、スポンジ、布巾は漂白（次亜塩素酸消毒）を行う
 - ⇒布巾類は風通しの良い場所で干す
- ☞ 使用した調理器具、食器類は水気をよく拭き取る
 - ⇒木製品は乾燥させたのち片付ける
- ☞ 調理品の持ち帰りは原則不可としております

※もっと詳しく知りたい方はコチラ↓↓↓
【http://www.mow.jp/pdf/0718_kodomoshokudo_annshinn.pdf】
協力：一般社団法人全国食支援活動協力会