

調理実習に参加される方へ

★ 安心・安全に調理実習を行うためのお願い事項 ★

皆さんが安心して調理実習を行うために、参加される方は次の事項を確認してください。衛生面及び安全面への配慮に、御協力の程よろしくお願いたします。

講座当日

- 風邪等の症状がある方は、参加をご遠慮ください。

調理実習前

- 調理実習前は、次項の「衛生的な手洗い」を参考に、ていねいに手を洗い、アルコール消毒をしてください。また、作業の変わり目等についても、手を洗いましょう。
- マスク・エプロン・三角巾を正しく着用してください。

調理実習中

- 加熱用食材と、生食用食材の取り扱いには注意しましょう。
生肉・生魚を使用する際はニトリル手袋を着用してください。
- ごみは「生ごみ」「可燃ごみ」「プラスチック」に正しく分別しましょう。
- シンクは、「手洗い用」と「調理用」のシンクを正しく使い分けましょう。

試食時

- 食事の前に必ず手を洗いましょう。
- 試食時に食べきれなかった残食については必ず処分しましょう。
調理済み品をお持ち帰りすることはできません。

皆さんで協力しあいながら、楽しく調理実習を行いましょう！

できていますか？

衛生的な手洗い



1 流水で手を洗う



2 洗剤を手取る



3 手のひら、指の腹面を洗う



4 手の甲、指の背を洗う



5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う



6 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う



7 指先を洗う



8 手首を洗う(内側・側面・外側)



9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す



10 手をふき乾燥させる



11 アルコールによる消毒

2度洗いが効果的です!

2~9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

*アルコールは、ノロウイルスの不活化にはあまり効果がないといわれています。