

調理室の利用にあたり

調理室を利用する際には、下記の注意事項を守ってください。

①消毒の徹底

- 手指の手洗いや消毒はこまめに行うこと
 - 調理前および調理後には調理道具を台所用洗剤でしっかりと洗うこと
 - 使用する食品について、洗えるものはしっかり水洗いを行うこと
 - テーブルや椅子の消毒を徹底すること
 - 使用した機材（電子レンジ、調理台、炊飯器、冷蔵庫等）についても、必ず使用前後に消毒を行うこと
- 食器類は基本持参としますが、センターの備品を使用する場合は、台所用洗剤でしっかりと洗ってから使用してください（使い捨て容器可、使える食器には制限あり）

片付ける際、洗った後の食器等ふき取りは、使い捨てペーパータオルを使用し、水分をよくふき取ってから戻してください（片付ける時の方法は、センターの指示に従ってください）

テーブルや椅子、機材用の消毒薬はセンターにて用意しますが、活動中に団体が使用するスポンジ、ふきん、ぞうきん、手指用の消毒薬、ペーパータオルなどは、各団場で用意してください（団場で用意するものの詳細については、利用するセンターにお問合せください）

②マスクの着用やビニール手袋使用の推奨

- 調理中、会話等により食品等に飛沫が飛び恐れがあることから、飛沫感染防止のためマスクの着用を推奨する
- 調理中の会話は必要最低限とすること
- ビニール手袋を使用するなど、接触感染防止に努めること

③換気の徹底

- 活動中は窓を開け、換気を必ず行うこと（利用途中に2回以上、数分間の換気を基本とする）
- ※白井コミュニティセンターについては、換気の方法を確認の上、使用してください

④調理中の注意

- 複数人で調理過程を共有する場合は、感染対策をしっかりと行うこと
- 調理台の利用人数については、施設に確認を行った上で、利用をすること（講師は含まない）
- 個別で盛り付けをすることを推奨するが、大皿を使用する場合は、感染対策を行うこと

⑤食事中的会話や対面の着席の制限

- 食事中的の会話は控えること
- 座席はセンターが指定した場所に座り食事を行うこと

⑥その他

- 調理したものを持ち帰る場合は、団体の責任において対処すること（食中毒には十分注意してください）
- 調理器具を持参し利用することを希望する場合は、事前にセンターに相談を行うこと
- ドアノブや電気のスイッチ部分、給湯器のスイッチなど、人が触れた部分の消毒を必ず行い退出すること
- 調理室以外での飲食を希望する場合は、施設管理者と協議を行うこと
- ごみは必ず持ち帰ること
- 親子で利用する場合は、感染対策をしっかりと行い、家族単位で調理台を利用することができる