

★<使用前に>

- 出入口にある調理室専用サンダルに履き替えてください。
- 調味料は用意してありませんので利用者をご用意ください。又持参した調味料は冷蔵庫に入れたままにしないで必ず持ち帰ってください。
- ふきん・雑巾・ゴミ袋もご用意ください。
- 各ガステーブルの点火ロックを解除してからご使用ください。
- 炊飯器使用の際は元栓を解除してください。
- 調理室に掲示してある「衛生管理のチェックリスト」をご確認ください。

★<使用中に>

- 排水管がつまりやすいので、細かい切りくずでも流さないように注意してください。
- 残った油などは、流しに捨てないでください。(排水管のつまる原因になります)
(交流センター玄関に廃油ボックスがありますのでペットボトル等口が密閉できる容器をご用意し捨ててください)
- 換気扇を使用し、出入口の扉を閉め、臭いが施設内に漏れないように注意してください。

★<使用後に>

- ゴミは持参したゴミ袋に入れてすべてお持ち帰りください。
- 調理台、シンク、特にガステーブル及びガステーブルの下は、丁寧に洗剤で拭いてください。
- オーブン・グリルを使用した場合は内側の清掃もしてください。
- シンクの排水管ゴミ受けに残飯がたまっている事がありますので必ず確認してください。
- 使用した器具等はもう一度確認し、元の状態に戻してください。
- 冷蔵庫の中には食糧品等は保管しないで下さい。
- 床は拭いてください。汚れが酷い時は備え付けのフローリングワイパーで水拭きしてください。(備え付けの使い捨てシート及び洗浄スプレーをご使用ください)
- 責任者は各ガステーブルの点火スイッチのロックが掛かっている事及び炊飯器の元栓が閉まっている事を確認してください。
- 調理室を退出する際は「使用報告書」に従い使用後の点検を行い事務職員の点検を受けてください。
- 利用者の不注意により備品、器具等を破損、紛失した場合は、速やかに事務室に報告してください。修理・修繕の費用は、原則として利用者の負担となります。

保健衛生・安全管理には十二分に留意し、食中毒・ガスによる事故などを、絶対に起こさないよう十分注意して使用して下さい。

食中毒予防の三原則<清潔・迅速・加熱又は冷却>を守りましょう。