令和３年３月作成

新型コロナウイルス感染症対策

「調理実習」を行う上での留意点・チェックシート

【実施者名：　　】

下記のとおり、衛生面・安全面に考慮し、以下の内容を守って調理実習を実施します。

1. 調理前、調理中の注意点

- □ 参加者名簿の作成
- □ 実施日の検温・マスク着用の徹底
- □ 体温が平熱より高い場合（目安として1℃以上）又は体調不良時は出席を控える
- □ こまめな手洗い・手指のアルコール消毒の実施
- □ テーブル・備品・ドアノブ等複数人が触れるところのアルコール消毒の徹底
- □ 扉や窓を開けて換気の徹底
  （1時間に2回以上、2方向の窓を1回、数分程度全開にする等）
- □ 可能な限り、短時間で調理可能な献立とする
- □ 調理台に対して2～3名または参加者同士の間隔が十分にとれるような距離（最低１ｍ）が確保できる定員人数で実施する
- □ ごみを回収する人は、マスクと手袋を着用し、回収後は必ず手を洗う

2. 喫食時の注意点

- □ 大人数での喫食は避ける
- □ 盛りつけは最小限の人数で行い、各自が大皿から取り分ける形は避ける
- □ 座席の配置は、対面ではなく横並びで座るなどの工夫を行い喫食する
- □ 喫食中の会話は控える。会話は喫食を終えた後、マスクを着用して行う。
- □ 座席の間隔を十分に開け（最低１ｍ）、密接しないようにする
- □ 換気を徹底する

3. 片付けでの注意点

- □ テーブル・備品・ドアノブ等複数人が触れるところのアルコール消毒の徹底
- □ ごみを回収する人は、マスクと手袋を着用し、回収後は必ず手を洗う
- □ 調理台やふきん等は可能な限り下記の方法を参考に消毒を行う
  ①アルコール消毒（濡れている場合には水分を拭き取った後に行う）
  ②80℃以上の熱水に10分間さらす
  ③塩素系漂白剤（濃度0.05％に薄めた上で使用）に浸す