

感染対策に留意した「調理実習」を行うためのチェックシート

【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
- 体温が平熱より高い場合（目安として1°C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等の実施
- 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)
- 参加者同士の間隔が十分にとれるような距離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

- 座席の間隔を十分に開け、密接しないようにする
- 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
- 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等の実施
- 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°C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