

厨房利用における新型コロナウイルス感染防止ガイドライン

I 厨房への入退室

- (1) 密集・密接の回避のため、入室は4名（1団体2名）までとする。
- (2) 入退室に当たっては、マスク着用、手指アルコール消毒を必ず行う。
- (3) 厨房内では、用意した手袋を着用する。

II 厨房での調理

- (1) 冷蔵庫、電子レンジ、ガス、調理器具は、指定された器具を使用する。
- (2) 調理場は、2団体までとしテープ等で仕切った範囲で使用する。
- (3) 入退室の歩行導線は別々の入り口を利用し、出来る限り重複しない。
- (4) 使用する食器類は、全て(箸、皿等)利用者が持参すること。使用した食器類は利用者が持ち帰ること。
- (5) 調理中は、不必要な会話は控える。
- (6) 調理時間は、各団体1時間程度とする。
- (7) 調理器具は、使用后、利用者が全て洗剤を使用しての洗浄を行う。

III 利用できる調理器具

- (1) 鍋、フライパン、調理用具（包丁、お玉類、まな板）
- (2) 炊飯器、ホットプレート、卓上コンロ（ガスは持参）
- (3) 利用者は、使用した調理器具のうち水洗いできるものは、洗剤を使用しての洗浄を、水洗いできないものは汚れを拭き取ってからアルコールによる消毒を行う。

IV その他

- (1) こまめな手洗い・手指のアルコール消毒を行う。
- (2) 扉や窓をあけて換気の徹底。

附 則

このガイドラインは、令和3年4月1日から施行する。