



調理室に入るときには、
白衣・帽子・マスクを着用します。

調理室の前の準備室で、
異物が混入しないように
粘着ローラー（いわゆるコロコロ）で
衣類に付着しているごみを除去します。
この次に手洗いを行いますが、詳細は
「手洗い編」を参照ください。



コロコロ〜



コロコロ〜



入念な手洗いが完了したら、靴も消毒します。靴ももちろん調理室内専用です。ここまで準備をして、はじめて調理室に入ることができます。

ご覧いただいたように、ここまでで、「異物の除去」と「感染症への予防対策」が入念に行われていることがご理解いただけたと思います。



この前段として、職員は、毎日の健康観察記録と毎月2回の細菌検査により、給食に対しての危険性がないことを確認して、毎日の業務に取り組んでいます。

