調理室に入るときには、白衣・帽子・マスクを着用します。帽子の中にはネットをかぶり、髪の毛が落ちないようにしています。

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や髪の毛を除去します。

調理室内専用の靴に履き替え、次に手洗いを行います。爪ブラシを使い爪の中まできれいにします。詳細は「手洗い編」を参照ください。

洗剤でよく洗います

爪ブラシで洗います

アルコールをかけます

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。