

# 料理教室実施時の感染防止対策チェック表

令和4年4月

<input type="checkbox"/> 爪は短く切っておく。 	<input type="checkbox"/> 石鹸で手を洗い 清潔なタオルや ペーパータオルで拭き、 アルコール消毒をする。 
<input type="checkbox"/> 調理中や試食時は 髪の毛や顔、目などを さわらない。さわったら 手指を洗浄しアルコール 消毒を行う。 	<input type="checkbox"/> 手に傷がある場合は、 必ず使い捨て手袋を つける。 
<input type="checkbox"/> 参加中は、不織布 マスク、エプロン、 三角巾を着用する。 	<input type="checkbox"/> 会話は控えめにする。 
<input type="checkbox"/> 味見が必要な時は、 向かい合わない・会話をし ないなどの飛沫防止対策 を行う。会話は控えめにす る。 	<input type="checkbox"/> 会場は常時、 対角線で換気をする。 
<input type="checkbox"/> 使用する部屋の定員以内で、調理台1台 に2～3人とする。(人との間隔は2m、 最低でも1m以上にする) できるだけ共同作業をしない。 	
<input type="checkbox"/> 調理台、冷蔵庫、 水道の蛇口、食器棚 の扉、ガスのつまみなど 大勢がさわる場所を アルコール消毒する。 	

具合の悪いときは参加しない。

具合が悪くなったら、すぐに受診する。

江戸川区健康サポートセンター管理栄養士・栄養士