

調理室使用について お願い

皆さんの調理室です。いつまでも美しく気持ち良く保全するため
次の事項を守ってください。

- 1、 入室時 調理室専用スリッパに履き替えること。
- 2、 手を石鹸で洗ってから作業を始めること。
- 3、 食器類は使用前に必ず一度洗ってから「食器消毒保管庫」（冷蔵庫横のステンレス製）へ入れ、70度以上20分以上で消毒して使用のこと。
- 4、 ガス使用時は、屋外のガスボンベのバルブを開き、その上にあるコックを縦にひねること。
- 5、 調理は清潔第一に心がけること。
- 6、 使用後は
 - ガスボンベを閉めコックも横にひねって止めること。
 - 食器類を洗って再度「食器消毒保管庫」へ入れ、使用前と同じように消毒、乾燥すること。
 - 流し台、調理台及び床もピカピカに磨くこと。
特に床の油等はクレンザーできれいにすること。
 - 火の用心、戸締りを確認のこと。
 - ゴミはすべて持ち帰ること。
 - 専用スリッパを室内の元の箱へ整理して返すこと。

※ 退室時は事務室へ届け出て点検を受けて
ください。

※ 利用状態が悪い場合は、再度片付けや
清掃をお願いしたり、今後の使用を
お断りする場合があります。