

ワンディシェフ時の施設利用に関するチェックシート

ご利用前～ご利用中の状況について、以下のチェックリストのご記入をお願いします。

※は事務局記入

※ご利用日	年	月	日	※ご利用時間	～
利用者	団体名:			※利用人数:	名
	※代表者氏名:		様	※ご住所:	
	※電話番号:			※E-mail:	

ご利用に際して、以下が守られているかチェックしてください。

 本日調理される方の体調に問題はありませんか？

(特に下痢をされている方については、調理スペースへの立ち入りはお断りします。)

 持ちこまれた食材の品質、賞味期限、保存状態は問題ありませんか？

 清潔な服装ですか？指輪は外していますか？

 髪の毛が落ちないように気をつけていますか？

 調理前に備え付けの手洗いマニュアルに沿って、手洗いを実施されましたか？

上記を確認の上、利用します。 署名: _____

ご利用後、以下のチェックリストのご記入をお願いします。

時間	入室	:	退室	:	
後片付け お手数ですが ご利用後 清掃や点検を お願いします チェックされた 後 ○印をお願いします	調理スペース			客室スペース	外部スペース
	調理台	シンク	残った食材	客室机	デッキ
	ガスコンロ	電子レンジ	ゴミ	客室椅子	ピザ窯
	食器洗浄機	調理備品		黒板	
	冷蔵庫	食器			
	忘れ物	検食の提供			
破損・欠品					
備考					

お客様最終確認者 _____

事務局最終確認 _____

調理・加工施設のご利用に際しては、
必ず以下の手順で手洗いを実施してください。

(手洗いマニュアル)

1. 水で手をぬらし石けんをつける。
2. 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。(30秒程度)
3. 石けんをよく洗い流す。(20秒程度)
4. 使い捨てペーパータオル等でふく。(タオル等の共用はしないこと。)
5. 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。

(1から3までの手順は2回以上実施する。)



※備え付けの備品が切れている場合は、事務局までご連絡願います。