



安全衛生の徹底はシェアキッチン利用・運営の根幹です。

■ ■ ■ ■ ■ 利用開始前 ■ ■ ■ ■ ■

1. 冷蔵庫やシンク、機械内にモノがないか、大きな汚れがないか確認
2. 使用する調理器具の元の置き場を確認する
3. 使用する調理器具はすべて使う前に洗浄し、消毒を行う。
4. 事前利用の方の忘れ物や不備があればお手数ですがLINEにて教えてください。

■ ■ ■ ■ ■ 利用後 ■ ■ ■ ■ ■

【床掃除】 箒で掃き取り、ウエスで水拭き（こびりつきなどは必ず取る）★水流し厳禁

【機材・器具は汚れをふきとりアルコール消毒】

- 利用した調理器具は全て洗剤で洗浄、水をふきとりアルコール消毒後元の場所に戻す
- 冷蔵庫内・天板・シンク内・シンクまわり、作業台（天板・側面・角に飛び散ったりしていないか確認下さい）
- 冷蔵庫・ストッカー・オープン・ガス台の取っ手も確認してください。
- 高速オープン：①庫内のトレイ・台をすべて洗剤洗い、水を拭き取りアルコール消毒
②庫内の汚れはこびりつきが無い様水拭きしてふきとる
③外側、取っての水拭きを行いアルコール消毒
④ガス元栓を締める
- 真空包装機：①トレイは水洗い、水を拭き取りアルコール消毒
②フタ・シール部の汚れはこびりつきが無い様水ぶきしてふきとる
③外側、取っての水拭きを行いアルコール消毒
④電源コンセントを抜く
- 電子レンジ：①庫内・外側を水拭き、水を拭き取り内外全面アルコール消毒
②電源コンセントを抜く
- 電子炊飯器：①内釜を洗い外側を水拭き、内外全面アルコール消毒
②電源コンセントを抜く
- ガステーブル：①全体的に水拭きを行い、汚れが残らない様に。強い汚れは洗剤で洗う。
②ガス元栓を締める
- フライヤー/急速冷凍庫/スチームコンベクション：詳細別紙
- 扉、マニュアル他：すべて水拭き→空拭き後ドアの取っ手などアルコール消毒を行う。
- 機械など移動した場合は必ずもとにもどしてください。

利用結果報告

★自分が使って気持ちいい状態にして戻しましょう。

【すべて終わり、忘れ物が無いか確認したら利用結果報告にて報告して下さい】

扉横にもQRが貼ってあります。



■ ■ ■ ■ ■ 衛生的なスタイルで ■ ■ ■ ■ ■

- 調理の時は必ずエプロン（専用ぎへの着替え）マスク・帽子・手袋を着用してください
- 調理時は靴の履き替えをしてください。（外に下駄箱があります）



★スチコン・急速冷凍を利用する方へ

オーブンレンジ天板は、必ずクッキングシート、アルミホイルなどを敷いて直接置かない様にして使いましょう。

●こびりつきや焼き跡がつかない様にきれいに使いましょう。

利用後は必ず洗剤で洗い、水を拭き取りアルコール消毒！



●急速冷凍の庫内清掃は下記手順で！

トレイ外す→霜取り：20分→排水フタを取る→水洗い
→水拭き取り→乾燥：20分（扉は開けておく）→再度残りの水を拭き取る→排水フタをもどす→トレイを戻す

★水洗いは横のスチコンのホースを使用します

【注意】必ず水をきれいに拭き取ってください。