

「YAKUZEN EXPO 2017」ワークショップご参加にあたっての注意事項



■健康管理について

- 下痢症状等の体調不良の時は、調理作業をご遠慮ください。
- 手指に化膿傷や手荒れのある時は、必ず使い捨て手袋を使用し、適切に取替えてください。

■アレルギーについて

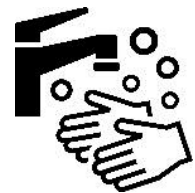
- 食物アレルギーをお持ちの方は、事前に告知するメニューより各自ご確認、ご判断いただくものとします。万一アレルギー症状が発生した場合も、主催者は一切の責任を負いかねます。
- 材料の代替対応や器具の使い分けなど、食物アレルギー対策は行っておりません。アレルギーをお持ちの方は、ご自身の責任でご参加ください。

■着衣について

- エプロン、三角巾、マスクをご用意ください。

■調理時の注意点について

- 参加者は必ず手洗い設備で、調理開始前、食材（肉類、魚介類、野菜類等）を取り扱った後などには、必ず手洗いを行ってください。
- 手洗い方法は、次の基本方法で確実に行ってください。
 - (1) せっけんを十分泡立たせる。
 - (2) 指、腕を洗う。特に指の間、指先をよく洗う。（30秒程度）
 - (3) 流水ですすぎ、石けんをよく洗い流す。（20秒程度）
 - (4) ペーパータオルでふく。（タオル等の共用はしないこと）
 - (5) より確実を期するには、更に消毒用アルコールを噴霧するか、消毒用アルコール綿でふく。



※1 から 3 までの手順を 2 回実施する。

消毒用アルコールを使用する際は、手指の水分をよくふき取った後に使用すること。

- マニキュア、ジェルネイル、スカルプチャーをしている方や、爪を長く伸ばしている方、手に傷がある方は、衛生上、使い捨て手袋をご用意しておりますのでお使いください。

■その他

- ワークショップの様子をホームページ等に掲載する可能性がありますので、ご了承ください。
- 包丁等によるけがにつきましては、主催者は責任を負いかねますので、ご了承ください。