

# 栄養科だより



2019年も残すところわずかとなりました…

2020年、東京オリンピックの開催も予定され、どんな1年になるか楽しみです…

やり残したことは今年中に片付けて、新年を迎えたいですね！

さて、今月はユニフォームの着用についてです。

## ●お知らせ

**2020年1月1日より、新ユニフォーム着用となります！**

皆さん、裾上げは済みましたか？

慌てることがないように、事前の準備をお願いします！

## ●調理衣

私たちは**食品や料理を汚染しないように調理衣を着ています。**

常に衛生的に保つように意識しなければなりません。

通勤に着てきた服は汚染されたものとして捉えます。

ユニフォームを着て通勤することがないようにお願いします。

**出勤したら着替える、着替えてから帰る、**を徹底してください。



## ●トイレの使用について

便には様々な病原微生物が存在し、排便時にはそれらが便と共に排泄されるので、トイレは食中毒を起こす病原体に汚染される危険性が高い場所です。

**食中毒の防止のために、トイレの汚染を調理場に持ち込まないことが重要です。**

**・トイレで着替えてはいけません。**

休憩室にカーテンが設置されていますので、そちらで更衣を行ってください。

・トイレに入る場合には…

**エフロン、帽子、調理靴を必ず脱いでください。**



## ●何で白いユニフォームなの？

汚れが目立って困る…なんて考える人もいるかもしれません。

白い調理衣には理由があります。

汚れが目立つようにです。

汚れた調理衣を着て、調理を行うのは不衛生です。

汚れないように仕事をする、汚れたら着替える。そういう衛生的な意識をするための白い調理衣です。

毎日、清潔なものを身に着けてくださいね！



さて、今回の内容は、調理に携わる者にとっては常識ではありますが、新しい方にも理解していただけるように取り上げました。

改めて、何のためにその作業が必要なのか？考えながら業務を行っていきましょう！