

# カタリヤ工房利用記録

レンタルキッチンご利用日当日中に送信してください。

\* 必須の質問です

1. 利用者氏名（代表者） \*

---

2. 利用日 \*

例: 2019 年 1 月 7 日

3. 利用内容（作ったもの）

---

4. 入室時刻 \*

例: 午前 8 時 30 分

5. 退室時刻 \*

例: 午前 8 時 30 分

## 利用前のチェック

6. ご利用前に工房内全体が確認できる写真を添付してください。

送信済みファイル:

7. 以下の項目に該当する症状はありませんでした。 \*

当てはまるものをすべて選択してください。

- 発熱（37.5度以上）
- 下痢・嘔吐
- 咳・喉の痛み
- 皮膚の化膿・傷

8. 手指衛生 \*

当てはまるものをすべて選択してください。

- 手洗い石鹸を用いた手洗いを実施した
- アルコールによる手指消毒をした
- 作業にふさわしい服装である

9. 持ち込み食材の安全確認 \*

当てはまるものをすべて選択してください。

- 賞味期限がないである
- 異臭変色はない
- 破損膨張がない
- 要冷蔵商品は保冷状態で持ち込んだ

10. 利用前の冷蔵庫の温度（°C） \*

---

11. 利用前の冷凍庫の温度（°C） \*

---

## 利用後のチェック

12. 利用後の冷蔵庫の温度 (°C) \*

\_\_\_\_\_

13. 利用後の冷凍庫の温度 (°C) \*

\_\_\_\_\_

14. 利用後の洗い場シンクの写真をてんぶしてください (排水溝とラックも写るようにお願いします)

送信済みファイル:

15. 備品類が確認できる写真を添付してください。

送信済みファイル:

16. 最後に工房全体が確認できる写真を添付してください

送信済みファイル:

17. 以下の清掃片付けを完了しました \*

当てはまるものをすべて選択してください。

- 作業台の拭き上げ、アルコール除菌
- 壁や周辺の撥ねた汚れの清掃
- 排水溝のネットを新しいものに交換した (シンク下から補充)
- 使用したスポンジは破棄した
- IH周りの汚れを清掃した
- オープンレンジ内の清掃、鉄板を綺麗にし所定の場所に戻した
- 使用した器具を全て洗浄し乾燥または拭き上げた
- 使用した器具備品を全て元の場所に戻した (元の場所が元の場所がわからなくなったものは1箇所にとまめ1箇所にとまめ利用後にご報告ください)
- トイレが汚れた場合清掃を行った
- 冷蔵庫内の食材や持ち込んだ備品を全て持ち帰った
- ゴミは全て持ち帰った

18. 設備の状態確認

当てはまるものをすべて選択してください。

- 給湯器の電源を切った
- エアコン、扇風機、ヒーターの電源を切った
- 換気扇を止めた
- 私物の忘れ物がなく備品も元の場所に戻した
- 電気を消した
- 扉の施錠を確認した

19. 異常はありませんでしたか? \*

消耗品切れがある場合はその他をお願いします。

1つだけマークしてください。

- 異常なし
- 異常あり
- その他:  
\_\_\_\_\_

20. 最終確認 \*

当てはまるものをすべて選択してください。

- 上記内容に上記内容に虚偽はありません。

このコンテンツは Google が作成または承認したものではありません。

Google フォーム