

\* 申込時の注意：イベント会場に洗浄設備がない場合、衛生管理上、食器の洗い回しは避け、提供食数分の食器をお申し込み下さい。

\* 受渡時の注意：事務局担当者と輒に、貸出食器数、食器の状態をご確認下さい。

#### 食器の使用について

- ・ 食器を入れたコンテナは地面に直接置かず、机、シート、コンクリート等の上に置いて下さい。
- ・ 食器回収ステーションを設置して下さい。
- ・ 食器の回収率を上げるため、チラシ等への記載、イベント内での広報などの他、デポジット制（食器有料貸出、食器返却時返金）の導入などもご検討下さい。

#### 食器の洗浄・消毒について

○ 洗浄：基本的には、回収ステーションで残飯との仕分け・油汚れ等の仮拭き→水洗い→洗剤による洗浄を行って下さい。食器を傷つけない柔らかいスポンジ等をご利用下さい。また、イベント会場に洗浄設備がない場合、食器の洗い回しは避け、別途、公民館・学校の調理実習室などの公共施設を予約して洗浄して下さい。

○ 消毒：洗剤での洗浄後、煮沸消毒して下さい。80℃のお湯の中で5分、沸騰状態のお湯の中で5秒程度が目安です（平成9年度厚生省作成の大量調理マニュアルより）。

大きめの鍋に湯を沸かし食器を入れる→トングでつまみ出し水滴を振り落とす。

○ 乾燥：消毒後、机の上に清潔なタオルを広げ、ピラミッド状に食器が重ならないように置くかカゴに入れるかして十分乾燥させてください。梱包前に、再度水滴を布巾で拭いて下さい。

○ 梱包：カビ防止のため、梱包前に水滴等を確認し、残っていた場合はフキン等で拭きとって下さい。コンテナの中に大きめ（90L程度）の未使用の透明ポリ袋を広げ、食器の口を下にして収納して下さい。

※その他、運営等でご不明な点などがありましたら、事務局（担当：佐藤）まで、遠慮なくご連絡下さい。