

避難者の方々への食事提供ありがとうございます。

**食中毒予防のため、炊き出しでは、以下のポイントを守ってください。**

## 保健所への相談

- ・衛生面の注意点等について、必要に応じて、保健所に相談する。

## メニュー

- ・できるだけ提供直前に加熱調理を行うものにする。



焼くもの



煮るもの



汁物

- ・加熱しないものや加熱後に手を加えるものは避ける。



## 調理する人

- ・こまめに手洗い・手指消毒



トイレ後



調理前



生ものに触れた後



盛り付け前

水が使えない場合

ウェットティッシュ等で汚れを拭きとり、アルコール消毒

- ・下痢、腹痛、吐き気、発熱、手にキズがある人は調理しない



- ・身だしなみは清潔に

長い爪・ネイル



指輪・うで時計ははずす



調理のときは使い捨て手袋を使う

## 原材料

- ・冷蔵及び冷凍品は、よく冷やしたクーラーボックス等で、常温保存食品は、直射日光の当たらない場所で保存する。

クーラーボックス  
開けっ放し

X



- ・使用前に確認しましょう。

鮮度・消費期限

臭い

容器の破損

## 調理

- ・できるだけ下処理は、屋内で行い、現地での作業は最終加熱だけにする。
- ・加熱は中心部までしっかり行う。

- ・加熱後の食品を汚染しない。



材料は加熱前にカット



素手で盛り付けしない

## 食品の提供

- ・調理後は2時間以内に食べられるよう、すぐ提供する。
  - ・提供時に、置き置きせず、できるだけ早く食べるように伝える。
- 【食物アレルギーへの対応】**
- ・提供時に「食物アレルギーで食べられないものはありますか？」と一声かける。
  - ・原材料の包装や献立表を掲示するなど、正確に情報を提供する。



原材料の情報提供(例)

## 食品等の廃棄

- ・生ごみや容器等は原則として持ち帰る。了解を得て捨てるときは、避難所のルールに従って分別、廃棄する。