

炊き出しをされる皆様へ

◆食中毒を予防しましょう◆

メニュー

・できるだけ加熱調理を行うものにしましょう。



煮るもの



焼くもの



汁もの



加熱しないものや加熱後に手を加えるものは避けましょう。

調理する人



こまめに**手洗い・手指消毒**



トイレの後



調理前



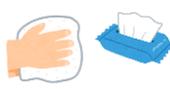
生ものに触れた後



盛り付け前

水が使えない場合は・・・

ウェットティッシュ等で汚れを十分ふき取り、アルコール消毒をしましょう。



体調不良のときや手指に傷があるときは調理しない

×吐き気
×嘔吐
×腹痛
×下痢
×発熱



原材料



- ・冷凍品や冷蔵品は、クーラーボックス等で保管し、常温保存品は冷暗所に保管しましょう。
- ・消費期限内の食品を使用し、異臭、容器の破損がないか、確認しましょう。

調理



- ・中心部まで十分に加熱しましょう。
- ・可能な限り使い捨て手袋を使用し、食品に直接触れないようにしましょう。

提供

- ・作り置きや前日調理はせず、調理後2時間以内に食べられるよう提供しましょう。
- ・提供するときには、取り置きせず、できるだけ早く食べるよう伝えましょう。
- ・食物アレルギーの方のために、原材料の包装や献立表を掲示しましょう。

器具

使用後は洗浄し、煮沸や消毒液(次亜塩素酸ナトリウム、アルコール※等)で消毒しましょう。 ※アルコール消毒は、水気を完全にふき取ってから行いましょう。

▶ 炊き出しをする際は、事前に裏面の「炊き出しチェック表」も活用しましょう！

広島県健康福祉局
食品生活衛生課

ホームページ
はコチラ



食品衛生の相談
は保健所へ



炊き出しチェック表

☑ 避難所での食中毒を発生させないために、チェックポイントをおさらいしましょう！

提供日時	月 日() AM / PM : ~ AM / PM :
提供メニュー	

提供メニュー

- できるだけ加熱調理を行うものにする。
(加熱しないものや加熱後に手を加えるものは提供しない。)



調理する人

- トイレ後、調理前、生ものに触れた後、盛り付け前など、こまめに手洗い・手指消毒をする。
(水が使えない場合は、ウェットティッシュ等で汚れをふきとり、アルコール消毒をする)
- 吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱、手指に傷があるときは、調理しない。



原材料

- 冷凍品や冷蔵品は、クーラーボックス等で保管し、常温保存品は冷暗所に保管する。
- 消費期限内の食品を使用し、異臭や容器の破損がないことを確認する。



調理

- 中心部まで十分に加熱する。
- 可能な限り使い捨て手袋を着用し、食品には手で直接触れないようにする。
(おにぎりを握るときも、使い捨て手袋やラップを使用する)



食品の提供

- 調理後2時間以内に食べられるよう、すぐに提供する。
(前日調理や作り置きをしない)
- 提供時には、取り置きしないでできるだけ早く食べるように伝える。
- 食物アレルギーの方のために、原材料の包装や献立表を掲示するなど、正確な情報を提供する。

器具

- 使用後は洗浄し、煮沸や消毒液(次亜塩素酸ナトリウムやアルコール)を用いて消毒する。
(アルコール消毒は、水気を完全にふき取ってから行う。)



保健所に相談

- 衛生面の注意点等について、必要に応じ、保健所に相談する。

