

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

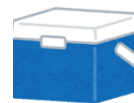
- ☐ トイレ後、調理前、生ものに触れた後、盛り付け前など、こまめに手洗い・手指消毒をする。
(水が使えない場合は、ウェットティッシュ等で汚れをふきとり、アルコール消毒をする)

- ☐ 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。

