

炊き出しをされる皆様へ

◆食中毒を予防しましょう◆

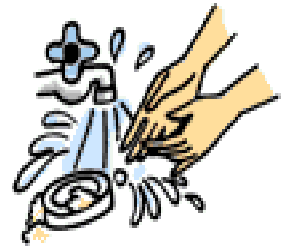
食品・原材料の受入

- 消費期限内の食品を使用しましょう。
- 肉、魚等は冷凍・冷蔵庫に入れ、すぐに使いましょう。
- 食料品は冷暗所で保管するなど、適切な温度管理を行いましょう。



調理従事者の健康管理・衛生管理

- 下痢，腹痛，嘔吐，発熱，手指に傷のある方は、食品を取り扱う作業をしないようにしましょう。
- 可能な限り使い捨て手袋やマスクを着用しましょう。



手洗い

- 調理前，トイレの後，原材料（肉，魚等）に触った後などには石けんを使って十分手を洗い，ペーパータオルで拭きとりましょう。
- アルコールなどの消毒液で手指を消毒しましょう。

食品の調理・提供

- 生ものは提供しないようにしましょう。
- 加熱が必要な食品は，中心部までしっかり加熱しましょう。
- 加熱後，すぐに提供し，保管しないようにしましょう。
- 作り置き，前日調理はしないようにしましょう。



器具の衛生管理

- 肉や魚などを使った包丁，まな板は，洗浄し，煮沸消毒や薬剤消毒（次亜塩素酸ナトリウム，アルコール※）を行いましょう。

※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。

広島県西部保健所広島支所 衛生環境課 食品薬事係

〒730-0011 広島市中区基町10-52

TEL:082-513-5533 FAX:082-222-5802