

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



生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

体調不良のときは調理しない

× 吐き気
嘔吐
腹痛
下痢
発熱



身だしなみは清潔に



可能な限り、使い捨て手袋やマスクを着用しましょう。



生ものに触れた後



盛り付け前

原材料



- ・ 冷凍・冷蔵品は、表示温度で保存し、常温可能食品は、冷暗所に保存しましょう。
- ・ 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。



提供（調理後すぐに提供・すぐに食べる / アレルゲンの情報提供）

- ・ 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。
- ・ 食物アレルギーをお持ちの方もいるので、原材料等の情報を提供しましょう。

器具

使用後は洗淨し、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。 ※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

TEL 082-513-5533

FAX 082-222-5802

リーフレットを
ホームページに
掲載しています



広島県西部保健所広島支所ホーム
ページ「炊き出しをされる皆様へ」

広島支所 炊き出し

検索