

炊き出しをする皆様へ

～避難所で炊き出しをする場合に心がけたいこと～

避難所では、乳幼児や高齢者、持病のある方など様々な方がいるため、衛生管理には特に注意が必要です。いつも以上に食中毒予防に気をつける必要があります。以下のことを守ってください。

従事者は身だしなみを整え、体調不良等がないか確認をすること

- 健康チェックで、腹痛、下痢、嘔吐、発熱等の症状のある人はいませんか
(従事者の表を作成し、健康チェックの結果を記録しましょう)
- 手指に傷はありませんか
- 指輪、腕時計、ネックレス、ピアス、イヤリングは外していますか
- 衣服は清潔ですか
(可能な限り、エプロン、三角巾、マスクなどを着用しましょう)
- 爪は短く切っていますか、マニキュアはしていませんか
- 髪の毛が長い方は束ねていますか

健康チェックで問題がある方は、調理・配膳の作業をしないでください。



調理・配膳の前後に気を付けること

- 要冷蔵の原材料については冷蔵庫へ入れるなど、保存方法に従って保存されていますか
(冷蔵庫がない場合は、保冷剤入りのクーラーボックス等に入れて保管しましょう)
- しっかりと手洗いできますか
(水が十分確保できない時は、ウェットティッシュ等で手をふき、アルコール消毒をしましょう)
- 提供食品は、しっかりと加熱されていますか
(常温で保存され、そのまま食べられるものを除く：皮付き果物、缶詰や包装済みの既製品等)
- 素手で調理していませんか
(可能な限り、使い捨て手袋やラップ、ポリ袋などを使用しましょう)
- 調理場、調理台などを清潔にしていますか

その他、炊き出しにおいて注意していただきたいこと

- 調理後の食品を取り置きしていませんか
(調理後の再加熱等は避け、なるべく早めに食べきるようにしましょう)
- 食物アレルギーをお持ちの方に配慮していますか

