

避難者の方々にお弁当等を提供いただきありがとうございます。
食中毒予防のため、以下のポイントを守ってください。

保健所への相談

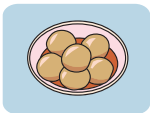
- ・衛生面の注意点等について、必要に応じて、保健所に相談する。

メニュー

- ・できるだけ出来上がり直前に加熱調理を行うものとする。
- ・加熱しないものや加熱後に手を加えるものは避ける。



焼くもの



煮るもの



汁物



- ・調理する食数は慎重に検討する。
調理施設や人員の許容範囲を超える作業はしない。



バタバタ作業は
食中毒リスク増

調理する人

- ・こまめに手洗い・手指消毒



トイレ後



調理前



生ものに
触れた後



盛り付け前

水が使えない場合

ウェットティッシュ等で汚れを拭きとり、アルコール消毒

- ・下痢、腹痛、吐き気、発熱、
手にキズがある人は調理し
ない



- ・身だしなみは清潔に



長い爪・ネイル
X

指輪・うで時計は
はずす X



調理のときは使い捨て
手袋を使う

調理

- ・使用前に原材料を確認する。
- ・加熱後の食品を汚染しない。

鮮度・消費期限 臭い 容器の破損

- ・加熱は中心部までしっかり行う。



材料は加熱前に
カット



素手で盛り付け
しない

- ・ごはん、おかずは、十分に冷ましてから
盛り付ける。
- ・おにぎりを握るときは、使い捨て手袋を
使うか、ラップで包む。



食品の運搬・提供

- ・作り置きせず、調理後は
すぐに提供する。

- ・温かい食品は、細菌が増殖しやす
くなるため、発泡スチロールで蓋
をするなど、保温性の高い状態で
保管、運搬しない。

調理後の
常温放置 X



保温容器の中で
菌が増殖 X



- ・提供時に、取り置きせず、できるだけ早く食べる
ように伝える。

【食物アレルギーへの対応】

- ・提供時に「食物アレルギーで食べられないものは
ありませんか？」と一声かける。
- ・原材料の包装や献立表の掲示など、正確に情報を
提供する。