

避難所での食中毒予防



炊出しに従事する方へ 食品調理時の衛生管理ポイント

従事者

- ◆エプロン、使い捨て手袋、マスク等を着用する。
- ◆体調不良（下痢、手指に傷等）がある場合は、食品に直接触れる作業に従事しない。

手洗い・消毒

- ◆調理前、トイレの後、盛り付け前には必ず流水、石けんで手を洗い、消毒用スプレー等で消毒する。
- ◆水が十分確保できない場合はウェットティッシュ、消毒スプレー等を使用した上で、使い捨て手袋を着用する。

調理器具

- ◆肉用、野菜用、調理用、盛りつけ用など用途別に使い分ける。
- ◆保管場所を定め、床に直接置かない。

食材・水

- ◆食材は冷凍・冷蔵等の適切な温度で管理する。
- ◆使用する水は、飲用に適する水を用意する。



調理

- ◆メニューは簡易な調理工程で、その場で加熱して提供できるものを選択し、中心部までしっかり加熱する。
- ◆日時、使用食材、メニュー、量、調理者を記録しておく。

提供

- ◆調理後すみやかに提供し、残食は回収して廃棄する。
- ◆なるべく早く食べるよう案内する。



アルコールを使用する際は、水気を除き、乾燥した状態で使いましょう。