

炊き出しのときの注意点



① 調理する方

- 体調不良の場合は調理に従事しない。
- エプロン・使い捨て手袋・マスク着用

② 手洗い・手の消毒

- 調理前・トイレ後・盛り付け前に

③ 調理「加熱して提供」

- 器具は用途別に（肉/野菜/盛付け）
- 消費期限内の食材を使う。
- 飲用に適する水を使う。
- 中心部まで加熱を（よくかき混ぜる）

④ 保管・提供

- 直置き禁止・適切な温度で保管
- 速やかに提供
- 残食の回収

炊き出し専用の
場所を確保