

災害時における食中毒を予防しましょう

炊き出し前の注意点

- ◆調理の前には手指を洗い、消毒しましょう。
- ・屋外で炊き出しを実施する場合
蛇口付きポリタンクのような手洗い設備を準備する
- ・使い捨て手袋を使用し、こまめに交換する
- ・水がない場合は、アルコール消毒を十分行いましょう
- ・マスクを着用してください



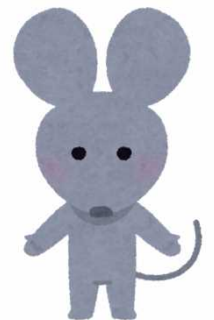
体調不良者の確認

- ◆担当者の体調確認を行いましょう。
- ・発熱、下痢などの症状のある方は作業しない
- ・手指に傷や化膿がある方は、食品に直接触れる作業はしない



飲み水について

- ◆給水タンクの水はできるだけ当日に使いましょう。



食材の保管

- ◆食材はネズミ等に汚染されないよう蓋つきの容器に入れましょう。

災害時における食中毒を予防しましょう

加熱しましょう！

- ◆提供する食事はできるだけ加熱したものに
し、生ものの提供は避けましょう。
加熱するときは食品の中心部までしっかり
加熱しましょう。



食品・食材には直接さわらない！

- ◆食品・食材には直接さわらないように
しましょう。おにぎりを握るときは
「使い捨て手袋」や「ラップ」など
を使いましょう。



調理器具はよく洗って消毒！

- ◆包丁、まな板、ふきん等は使用後によく洗い消毒をしま
しょう。

消毒法としては「熱湯をかける」「煮沸する」
「うすめた塩素系漂白剤につける」などがあります。

できるだけ早く食べましょう！

- ◆食べ残しは取り置きせずに捨てましょう。

