



避難所等で 炊き出しをされる皆様へ

避難者への食事提供ありがとうございます。

食中毒予防のポイントを守り、安全な食事の提供に努めていただきますようお願いいたします。

炊き出しを始める前に、管轄の保健所へ「災害時炊き出し連絡票」を提出してください。

食中毒予防のポイント



加熱調理したメニューを提供しましょう

生野菜（きゅうり、トマト、レタス）や刺身、生肉、カットフルーツの提供は避けましょう。

提供メニュー例：カレーライス、炊き込みご飯、味噌汁、肉じゃが



体調が悪い人や手に傷がある人は調理を避けましょう

下痢、腹痛、発熱などの症状がある人や手に傷がある人は食中毒の原因となる細菌やウイルスを保菌している可能性があります。

調理、配膳の前には健康チェックを実施しましょう。



こまめな手洗・手指消毒を心がけましょう

トイレ後、調理前、生ものに触れた後、盛り付け前は必ず手を洗いましょう。

水が使用できない場合には、ウェットティッシュ等で汚れを拭き、アルコールで消毒しましょう。



原材料は適切な場所に保存しましょう

冷蔵・冷凍品は、よく冷やしたクーラーボックス等で、常温保存食品は、直射日光の当たらない場所で保存しましょう。

使用前に、消費期限や鮮度・臭いを確認しましょう。



調理後はすぐに提供しましょう

提供時には、取り置きはせず、できるだけ早く食べるように伝えましょう。

作り置きはせず、食べきれる量を提供しましょう。

調理後、概ね2時間を超えたものは、提供せずに廃棄しましょう。