

これだけは気をつけて！（食品を取り扱う方へ）

避難されている方は、慣れない生活で体力が落ちている可能性があります。
食中毒にならないよう、次のことを注意しながら安全な食事を提供しましょう。

【食材の取り扱い】

- 食品は冷暗所に保存してください。
- 食品の期限をチェックしてください。
- 「消費期限」を過ぎた食品は捨てましょう。
- 「賞味期限」を過ぎた食品は早めに使いましょう。
- 配給された食品は、開封後に臭いや味を確認してから使いましょう。

【調理前には】

- 調理の前には手指を洗い、消毒しましょう。
- 水がない場合は、手指のアルコール消毒を十分行いましょう。
- 担当者の体調確認を行いましょう。
- 体調の悪い方（下痢、嘔吐などの消化器症状、発熱などがある方）や、手に傷がある方は調理をしないでください。

【調理中には】

- 調理時は、料理の中心部までしっかりと加熱してください。
- スープなどの大鍋料理はかき混ぜながら加熱してください。
- 調理した食事は、その日のうちに消費し、翌日に持ち越さないようにしましょう。

【食事を提供するときは】

- 出来上がった食事は、時間を置かず温かいうちに食べてもらいましょう。
- 既製品のパンや弁当も、早めに食べるように呼びかけましょう。
- 使った調理器具はしっかり洗浄しましょう。
- 食物アレルギーをお持ちの方には、材料の食品表示などを見せながら、十分に確認して食事を提供しましょう。

【使用する水について】

- 市販のペットボトルの水を使うときは、容器に破損がないか、キャップが緩んでいないか確認しましょう。
- 汲み置きの水は、採水日を確認し、出来るだけ新しいものを沸かしてから使いましょう。
- 井戸水や湧き水は使わないでください。

みんなで確認しましょう！（炊き出し点検表）

点検項目		○：よい、×：悪い
1	皆で裏面の注意事項を確認しましたか？	
2	体調の悪い方（消化器症状、発熱等）はいませんか？	
3	手に傷がある方、手荒れがひどい方はいませんか？	
4	消毒液は準備できていますか？	
5	手洗い、手の消毒はしましたか？	
6	材料の消費期限、賞味期限を確認しましたか？	
7	材料は、臭いや味に異常はありませんか？	
8	中心部までよく火を通しましたか？ （目安は中心部75℃、1分以上です）	
9	調理済みの食品はすべて提供しましたか？ 翌日への持ち越しはありませんか？ 調理品の作り置きをしていませんか？	
10	アレルギーをお持ちの方への配慮はできていますか？	
11	提供した食事をすぐに食べるよう、呼びかけましたか？	

吹田市保健所 衛生管理課

電話06-6339-2226、ファックス06-6339-2058