

# 炊き出しを担当される方へ

食中毒予防のため、以下のことを必ず守ってください。

加熱していない食品は、出さないこと

\* 生野菜（きゅうり、トマト、レタスなど）、刺身、生肉、カットフルーツ、かき氷、アイスクリーム等は出さない。

下痢、発熱、手指に傷のある方は、調理、配膳を行わないこと

\* 調理、配膳の前に、下痢、発熱、手指に傷がないか健康チェックをする。

調理の前には、よく手を洗うこと

\* もし、水が十分確保できない場合は、ウェットティッシュでよく拭いた後、アルコール消毒をする。使い捨て手袋を着用する。

調理中も、こまめに消毒すること

\* 調理台にアルコール消毒薬をおく。

材料は、クーラーボックス（保冷剤入り）に保管すること

\* クーラーボックスに入れられない場合は、直射日光の当たらないところに保管する。

直接食品に触れる時は、使い捨て手袋を使用すること

\* 使い捨て手袋を着用した後、アルコール消毒をする。

調理後、概ね 2 時間を超えたものは、提供せずに廃棄すること

\* 早めに食べるように伝える。

【問い合わせ先】

(TEL \_\_\_\_\_)