

炊き出し等の衛生管理ポイント

炊き出しによる食中毒の発生を防ぐため、調理に従事される方は衛生管理に十分注意してください。

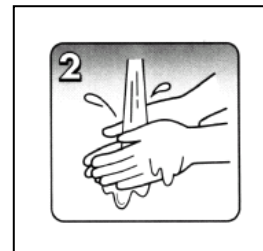
調理従事者の健康管理

体調不良の方、下痢をしている方、手指に傷や化膿かのうがある方は、原材料を含む食品に直接触れる作業には従事しないで下さい。

手洗いの励行

- ◎ 調理の前
- ◎ トイレの後
- ◎ 加熱前の原材料に触った後
- ◎ 盛り付けやおにぎりを握る前

石けんと消毒薬（アルコールなど）を使用して手を洗いましょう。



調理器具の洗浄と消毒

調理器具は、使用後や作業が変わるごとに、洗浄と消毒（アルコールなど）を行ってください。

原材料に使用した器具をそのまま調理済みの食品用に使用しないで下さい。
なお、アルコールは器具の水分を除き、乾燥した状態で使ってください。

提供食品は加熱調理品

食中毒防止の点から、提供する食品は、加熱調理品としてください。

また、提供した食品の検食に可能な範囲でご協力をお願いします。

※検食とは？

食中毒等が発生した場合に提供した食品を検査できるように、提供した食品の一部を検食用の食品として保存しておくものです。

1品あたり50gずつ使用していないビニール袋に入れ2週間冷凍庫で保存してください。
(2週間経過した後は廃棄してください。)