**炊き出しをする皆様へ**

気温が高くなってきているので、食中毒予防のため、以下のことを必ず守ってください。

**◆調理前**

**□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こと。

**□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こと。

**◆調理中**

**□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、ウエットティッシュでよく拭いた後、アルコール消毒をすること。使い捨て手袋を着用すること。

**□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こと。

**□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こと。

**□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こと。

〇〇保健所衛生環境課（TEL　　　　　）・〇〇町保健福祉センター（TEL　　　　　）