**炊き出しチェック表**

**あらかじめ下記にご記入のうえ、当日ご持参ください。**

|  |  |
| --- | --- |
| ①避難所名 |  |
| ②団体名 |  |
| ③責任者 |  |
| ④連絡先 |  |
| ⑤提供日時 | 平成　　年　　月　　日（　　）　　　時　　分から　　　時　　分まで |
| ⑥提供メニュー  （全て記載ください）  　と　予定食数 | ※提供可能なものは、①加熱した食品・②皮付きの果物・③市販の加工食品のみです。メニュー（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）  食　数　（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| ⑦調理従事者数 | 人 |
| ⑧車の台数 | 台 |

**【注意事項】　事前に申し出たメニュー以外は提供しないでください。**

**詳しくは「炊き出しチェックＱ＆Ａ」をご確認ください。**

**★当日、調理作業前に炊き出しに従事する方全員で点検してください。**

**（健康チェックで1つでも該当する方は、調理・配膳に従事できません。）**

|  |  |
| --- | --- |
| 点検項目 | 点検結果 |
| 下痢、発熱の症状はありませんか？ | □なし　　　　　　□あり（　　人） |
| 手指に傷はありませんか？ | □なし　　　　　　□あり（　　人） |
| 指輪は外していますか？ | □外している　　　□外していない（　　人） |
| 衣服は清潔ですか？ | □清潔　　　　　　□不清潔 |
| 爪は短く切っていますか？ | □短い　　　　　　□長い |
| 毛髪が落ちないようにしていますか？ | □はい　　　　　　□いいえ |

**★避難所責任者が点検してください。　　　責任者氏名（　　　　　　　　　　　　　）**

|  |  |
| --- | --- |
| 健康チェックで問題のある人はいませんか | □いない　　　　□いる（→調理や配膳はできません） |
| 提供食品は、全て加熱調理品ですか | □加熱調理品のみ  □加熱しない調理品あり（→提供できません） |

**経過記入欄**　　メニュー変更　　□無し　　□有り（　　　　　　　　　　　　　　　　　）

問い合わせ等　　□無し　　□有り（　　　　　　　　　　　　　　　　　）

問い合わせ先：〇〇町保健福祉センター（TEL　　　　　）・〇〇保健所衛生環境課（TEL　　　　）

炊き出しされる方へ

避難所で炊き出しをする場合の炊き出しチェックQ＆A

　　　　　　　　　　　　　　　　　平成28年5月 27日作成

**炊き出し全体**

**Q．どんな食品だったら炊き出しで提供できますか。**

A．提供直前に加熱したものを提供してください。

（前日調理したものは提供できません。）

避難所には、乳幼児や高齢者、持病のある方など様々な方がおられるため、衛生管理には特に注意が必要です。

また、避難所での生活が長くなると抵抗力が落ちる方も増えてきます。

食中毒予防の徹底を図るために、生ものの提供は行わないでください。

**○提供できるもの**

・加熱した食品（中心部まで十分に火を通してください。）

（例）味噌汁（薬味のネギも加熱してください。）

ゆで卵、卵焼き、オムレツ、親子丼、かつ丼、丼物（半熟のものは提供しない。）

焼肉（中心部まで十分に火を通してください。）

・皮付きの果物

　　（例）バナナ、みかん

・市販されている加工食品（要冷蔵品は、必ず冷蔵保存してください。）

　　（例）缶詰、レトルト食品、氷菓・アイスクリーム



**Q．家庭で調理したものを提供してもいいですか。**

A．家庭で事前に調理したものは提供できません。

当日、その場で調理して提供してください。

**Q．調理終了後概ね何時間で食べ終わらなければいけないのですか。**

A．食中毒予防のため、概ね2時間以内で食べさせてください。

2時間以上たったものは廃棄してください。

なお、残ったものを次の食事で再加熱して提供することはしないでください。

**ごはん**

**Q．炊いたご飯を発砲スチロール容器に入れて持参してもいいですか。**

A．できません。発砲スチロール容器に炊きたてのご飯を入れて長時間保管すると、

水滴が発生するなど食中毒の危険性が高まります。

**Q．おにぎりの提供はできますか。**

A．素手でにぎらず、使い捨て手袋やラップを使ってにぎってください。

また、おにぎりを配る際にも、素手で直接触らないようにしてください。

　 保管箱などに一時的に保管する場合は、よく冷ましてから保管してください。

**大鍋の加熱**

**Q．カレーや汁ものなどの大鍋の加熱はどのようにしたらいいですか。**

A．しっかりと火が通るように、全体をよくかき混ぜながら加熱してください。

特に、肉類は中心部まで火を通してください。

また、必ず提供当日に調理してください。

**うどん･ラーメン等のトッピング**

**Q．うどんやラーメンのねぎやショウガは少量なので、使ってもいいですか？**

A．少量でも生ものは提供出来ません。

　 提供する場合は、その場で湯通しするなどの処理をしてください。

**相談先**

**Q．衛生面や献立・栄養のバランスなど、困った時はどこに相談したらよいですか。**

A．衛生面については御船保健所へ、献立や栄養のバランス等については、益城町

保健福祉センター「はぴねす」まで、お気軽にご相談ください。

相談及び問合わせ先

（衛生管理）〇〇保健所 衛生環境課　 　　 ☎

（献立や栄養）〇〇町保健福祉センター　　　　　　☎