

炊き出しチェック表

炊き出しをする皆様は、調理開始前に
避難所管理者へ必ず提出して下さい。

団体名	
責任者	
連絡先	
提供日時	平成 年 月 日 () 時 分から 時 分まで
提供メニュー (※)	
調理・配膳従事者数	人

※提供するメニューは、全て記載すること。記載しないメニューは、提供できません。

調理配膳従事者の健康チェック

点検項目	点検結果
下痢、発熱の症状はありませんか (本人、同居家族)	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり (人)
手指に傷はありませんか	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり (人)
指輪は外していますか	<input type="checkbox"/> 外している <input type="checkbox"/> 外していない (人)
衣服は清潔ですか	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 不清潔
爪は短く切っていますか	<input type="checkbox"/> 短い <input type="checkbox"/> 長い

※健康チェックで該当する方は、調理・配膳に従事できません。

(避難所管理者 記入欄)

避難所名【 】

チェック表

健康チェックで問題のある人は いませんか	<input type="checkbox"/> いない <input type="checkbox"/> いる (→調理や配膳はできません)
提供食品は、全て加熱調理品か	<input type="checkbox"/> 加熱調理品のみ <input type="checkbox"/> 加熱しない調理品あり (→提供できません)
直接食品に接触する調理時には、 使い捨て手袋を使用しているか	<input type="checkbox"/> いない <input type="checkbox"/> いる (→調理や配膳はできません)

平成28年 月 日 記入者 ()

〇〇市町村〇〇〇〇〇 (〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇)・〇〇保健所 (〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇)

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 時間以内に食べることができるように配食すること。

* 早めに食べるように伝えること。