

炊き出しチェックシート

☆炊き出しにあたり、調理・配膳する人全員で、下記の項目をチェックし、保管してください。

調理前

調理する人

- 嘔吐、下痢、発熱等の症状がないこと ※ 体調不良のある方は、配膳等にも従事しないこと
- 手指に傷や化膿がある場合は、できるだけ調理に従事しないこと
- 着衣に汚れがなく、ゴミがついていないこと
- 爪を短く切ること、指輪や腕時計等のアクセサリーを外すこと
- 調理の前に、石けんでよく手を洗うこと
※ 水の確保が難しい場合は、ウエットティッシュでよくふいた後、アルコール消毒をすること

食材の管理

- 食材は、あらかじめ洗浄やカット等の下処理を行ったうえで持ち込むこと
- 冷蔵品や冷凍品は、クーラーボックス（保冷剤入り）に種類別（肉・魚等）に保管すること
- 常温保存食品は、直射日光が当たらないところに保管すること
- 食材は、直接地面に置かないこと

調理中

調理・配膳する人

- こまめに手を洗い、消毒したうえで必ず新しい手袋をつけること
- マスクを着用し、髪の毛が落ちないように対策を講じること

調理について

- 中心部まで十分に加熱調理したものを提供すること
※ 刺身、生野菜及びカットフルーツ等、加熱していない食品は提供しないこと
- おにぎりをにぎる時は、ラップを使用すること
- 調理後は、直接手で触れないこと ※ 盛り付けは新しい手袋を着用しトング等を使用すること

食事の提供について

- 食物アレルギーの情報や献立を提供すること
- 作り置きや前日調理は、行わないこと
- 調理後は、2時間以内に食べることができるよう提供すること
- 食べ残した場合は、捨てるよう声掛けすること

調理器具

- 包丁やまな板等は、使用後に洗浄し、消毒*を行うこと
※ 消毒は、煮沸、次亜塩素酸ナトリウム又はアルコール等を使用すること
- 食器やふきんは、使い捨てることのできる物を使用すること

調理後

ゴミについて

- 各自が持参した食材等から発生したゴミ（残飯や生ゴミを含む）は、全て持ち帰ること