

炊き出しチェック表

☒ 炊き出しをする方は、保健所に提出してください。

☒ 避難所等で炊き出しをされる方は、調理開始前に避難所等管理者にも提出してください。

団体名	
責任者	
連絡先	
提供日時	令和 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）	☐ 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※
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※

※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。

（避難所等管理者 記入欄）

避難所等名【 】

チェック表

健康チェックで問題のある人はいますか	☐ 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）
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	☐ 使用している ☐ 使用していない（→調理や配膳はできません）

令和 年 月 日 記入者（ ）

市町村名：（ - - ）・ 熊本県 保健所（ - - ）

炊き出しをする皆様へ

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。

□ 冷蔵品や冷凍品は、クーラーボックス（保冷剤入り）に保管すること。

* 常温保存食品は、直射日光の当たらないところに保管すること。

□ 調理後、おおむね 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。

市町村名： (— —) ・ 熊本県 保健所 (— —)