

## 炊き出しをする方の点検項目

(責任者を決めてチェックしましょう)

「食中毒予防のきほん」を皆でよく見ましたか？

体調のすぐれない人(吐気・腹痛・発熱等)はいませんか？

手に傷をしている人、手荒れの人はいませんか？

消毒液は常備されていますか？

手洗い(消毒)をしましたか？

調理の前に、原材料の消費期限、賞味期限を確認しましたか？

調理の前に、原材料の見た目、においは問題ないことを確認しましたか？

中心まで熱をよく通しましょう！

調理した食品は全て提供しましたか？ 残品はありませんか？

食物アレルギーの注意喚起をしましたか？

提供した食事はすぐに食べるように呼びかけましたか？

☆残った食事は、室温で置いておくと、食中毒菌が増えて大変危険です。  
残ったものは捨てましょう。

☆おにぎりなど、そのまま口に入れる食品は素手でさわらないように  
しましょう。

