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。

☑　避難所で炊き出しをされる方は、調理開始前に避難所管理者にも提出して下さい。

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	□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	□いない　　□いる（→調理や配膳はできません）

令和　　年　　月　　日　　記入者（　　）

市町村名：　　（　　－　　－　　）・　熊本県八代保健所（ 0965－33－3198 ）

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、ウエ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、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。

市町村名：　　（　　－　　－　　）・　熊本県八代保健所（ 0965－33－3198 ）