**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 | □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　　保健所（　　－　　　－　　　）