

避難所等へ食品を提供される方へ(ボランティア, 協力業者の方)

災害時に提供する食品は、できる限り衛生状態が万全な設備で作られ、保管、配布の際にも衛生的な取扱いをしてください。

具体的には以下の内容を守って、食品の提供をしてください。

(1) 提供する食品

災害時は、衛生状態を保つことが難しくなります。以下の条件に当てはまるメニューを選んで調理することが大切です。

- ・前日調理は避けて、当日調理するようにしましょう。
- ・提供する食品は、加熱調理を行うもの(煮物、揚げ物、焼き物など)にしましょう。
- ・加熱調理後に加工を行うもの(サラダ、和え物、おにぎりなど)はなるべく避けましょう。
また、事前に一口大に切るなど、加熱後に加工しなくてすむようにしましょう。
- ・米飯は「おにぎり」にしないで、清潔な容器に詰めるようにしましょう。



(2) 調理時の注意

- ・食品は十分加熱し、特に大鍋で調理する際には全体をよくかき混ぜ、加熱むらを防ぎましょう。
- ・調理器具は十分洗浄、消毒をして使用しましょう。

(3) 食品取扱者

- ・本来であれば、食品取扱者は検便等を実施し、予め健康状態をチェックしておくことが必要です。災害時には、健康状態の詳細を把握することが困難な場合もありますが、少なくとも、下痢、発熱、腹痛、吐き気などの症状がある方は食品の取扱いを避けるようにしてください。
- ・食品を取り扱う方は、マスク、帽子、作業衣を着用し、清潔な状態を保つようにしてください。
- ・調理前、トイレの後、盛り付け前などにこまめに手を洗いましょう。
- ・使い捨て手袋は手洗い後に着用し、汚染の都度交換しましょう。

(4) 食品の保管

- ・食品は他からの汚染を受けず、温度が上がらない清潔な冷暗所に保管するようにしましょう。

(5) 食品の配布

- ・弁当など、いたみやすい食品を提供する場合は、必ず消費期限を明記するようにしましょう。
- ・ボランティア等が作った食品を配布する場合は、作った日時が分かるようにしておきましょう。
- ・食品を配布するときは、食べる方に次の事項について注意を促しましょう。

① 受け取ったら早く食べるよう呼びかけて下さい。



② 残ってしまっても、もったいないと思っても、食中毒予防の観点から、食べ残しは捨てるようにしましょう。

