

安全でおいしい炊き出しを提供しよう！

食べ物を安全に食べるための5つの鍵

Q ? 炊き出し隊にできる食中毒予防とは？

Answer

食中毒予防の3原則を守ること！

食中毒菌を…

つけない



- ☐ 爪は短く切る
- ☐ 下痢や嘔吐のある人、手にキズのある人は、調理作業をしない
- ☐ 調理前やトイレのあと、生肉・生魚にさわったあとは必ず手を洗う（アルコール消毒剤使用）
- ☐ 生肉に使った箸は、焼けた肉と一緒に使わない
- ☐ 食材はよく洗ってから使う
- ☐ 肉・魚・野菜用でまな板、包丁をわけて使う
- ☐ ハエが飛ぶ場所、埃がまう場所で調理をしない
- ☐ おむすびは素手でにぎらない
⇒ラップでつつんでにぎる or 手袋をつける

ふやさない



- ☐ 前日調理はしない。調理後できるだけ早く提供する
- ☐ 残り物はそのままにしない。やむを得ず保管する場合、冷ましてから冷蔵庫に入れるか、勇気を出して廃棄する
⇒暖かいところに長時間おくと菌が増えます

やっつける



- ☐ 卵・肉・魚にいる菌は熱に弱いので十分に加熱する
- ☐ 加熱調理して一旦冷めたものを温めなおす時は全体に熱が行き渡るよう、時々かき混ぜながら沸騰するまで加熱する
- ☐ 使用後の調理器具は熱湯消毒、またはハイターで消毒する

わからないことがあれば、いつでも問い合わせてくださいね！



2011.6.30
感染管理認定看護師 西條美恵
TEL 0225-21-7220

日本赤十字社 石巻赤十字病院
Japanese Red Cross Society



さあ  をあらってみましょう！

水でかんたんにあらったのでは、つめやしわの中にある細菌が水分を吸収して手の表面に出てくるため、かえって細菌が多くなります。石けんを使ってきれいに手を洗いましょう！



水だけとか、ちょっとだけの手洗いでは、菌はおちないよ！



調理用具もきれいに洗いましょう！