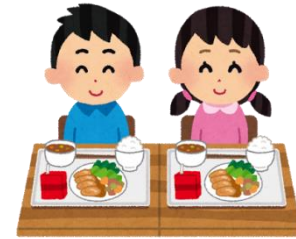


避難所で炊き出しを行う皆様へ

食中毒防止のために、
炊き出しは以下のルールを守って行いましょう！



1 手や器具はきれい？

調理の前には石鹼で**手を洗い**ましょう。
調理器具類は、しっかり洗淨した後に使うようにしましょう。



2 どの水？

井戸水・湧き水は、調理時の**手洗い・調理用・飲用への使用は控え**ましょう。
配給された水は、なるべく早く使いましょう。



3 食材は大丈夫？

臭い・感触・色・包装に異変のある食材、適切な保管ができていない食材、**期限切れ食材**の使用は止めましょう。



4 保管場所は？

冷凍品及び冷蔵品は、**冷凍冷蔵庫**に入れましょう。
常温品は、日光の当たらない涼しい場所に保管しましょう。



5 加熱できる？

食材は中まで十分に加熱しましょう。加熱調理後に加工する食品(和え物、おにぎり等)は提供を控えましょう。



6 いつ食べてもらう？

加熱調理後は、**速やかに提供して食べてもらい**ましょう。
取り置きをしないよう呼びかけましょう。

