（様式4-1）

**炊き出しチェック表**

**※炊き出しをする皆様は、事前に人吉保健所及び人吉市地域支え合いセンターに提出してください。**

**また、案内チラシ等があれば添付してください。**

|  |  |
| --- | --- |
| 団体名 |  |
| 責任者 |  |
| 連絡先 |  |
| 提供日時 | 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 |
| 提供場所 |  |

**※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。**

**・健康チェックで問題のある人は調理や配膳はできません。**

**・提供食品は、全て加熱調理品をご提供ください。（かき氷、アイスクリーム類、飲物は除く）**

**・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ください。**

**※以下の項目を炊き出し当日、責任者がチェックしてください。**

|  |  |
| --- | --- |
| 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（　　人） |
| 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 |

**人吉市地域支え合いセンター（0966-24-5570）・熊本県人吉保健所（0966-22-3107）**

（様式4-2）

**炊き出しをする皆様へ**

食中毒予防のため、また、新型コロナウィルス感染症対策のため、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。

**□材料は、クーラーボックス（保冷剤入り）に保管すること。**＊クーラーボックスに入れられない場合は、直射日光の当たらないところに保管すること。

**◆食品の提供**

**□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。

**□提供場所・喫食場所での３密をさけること。行列をさける**

**こと。**

**□炊き出しで提供する食事に含まれるアレルギーの情報を提供すること。**＊使用する食材の表示等の掲示をお願いします

**人吉市地域支え合いセンター（0966-24-5570）・熊本県人吉保健所（0966-22-3107）**