

食中毒予防 マニュアル

マニュアル・リーフレット・ポスター

1. 管理責任者用マニュアル類

資料 1	表	食中毒予防のために揃えたい衛生用品（例）
	裏	手洗い環境の整備
資料 2		食中毒予防チェックリスト
資料 3		食中毒予防に関する館内放送マニュアル
資料 4		塩素系消毒液（次亜塩素酸ナトリウム液）の希釈マニュアル
資料 5		トイレ清掃マニュアル
資料 6		おう吐物・ふん便処理マニュアル

2. 配布用リーフレット

資料 7	表	避難者向け食中毒予防リーフレット
	裏	
資料 8	表	炊き出しボランティア向け食中毒予防リーフレット
	裏	避難所への弁当等提供者向け食中毒予防リーフレット

3. 掲示用ポスター

資料 9	表	手洗い場用ポスター（水が使える場合）
	裏	手洗い場用ポスター（水が使えない場合）
資料 10		トイレ用ポスター
資料 11		炊事場用ポスター

4. 問い合わせ先

保健所 連絡先	愛知県春日井市保健所 小牧保健分室 小牧市堀の内3-1 （0568-77-3241）
------------	---

はじめに

災害発生時は衛生状態の悪化が懸念され、過去には、避難所において炊き出しの食事等を原因とする食中毒が発生しています。

本書は、避難所における食中毒予防の観点から、食品等の取扱い、普及啓発を行う際に御活用いただけるマニュアル、ポスター等を一冊にまとめたものです。

本書が、避難所で生活される方々の健康を守る一助となれば幸いです。

本書の特徴

- ・非常時の対応として、食中毒予防のための最低限のポイントを端的にまとめました。
- ・各ページはミシン目に沿って切り離して使うことができます。

本書の使い方

- ・**チェックリスト**は、食品の取扱い時に注意すべき食中毒予防のポイントを示したものです。管理責任者は、コピーして配付するなど、各担当者に情報伝達してください。
- ・**マニュアル**は、各作業を行う際の手順や参考になる取組例を示したものです。管理責任者は、コピーして配付する、掲示するなど、各担当者に情報伝達してください。また、必要な物資はできるだけ作業前に準備し、用途を表示しておきましょう。
- ・**リーフレット**は、避難者や炊き出しボランティア等に食中毒予防のポイントを普及啓発するためのものです。コピーして配布する、掲示するなどして御使用ください。
- ・**ポスター**は、避難所の開設時等に、各場所に掲示し、避難者等に食中毒予防を注意喚起するためのものです。必要に応じてコピーして御使用ください。

食中毒予防のために揃えたい衛生用品（例）

用 途	衛生用品（例）		設置場所（例）
手洗い	（水が使える場合） ・ペーパータオル ・ハンドソープ	（水が使えない場合） ・ウェットティッシュ	手洗い場 トイレ 炊事場 食事をする場所
避難者による 自炊・炊出し	・食器、食器用洗剤、スポンジ、タワシ、布巾 ・調理器具用消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム液（塩素系漂白剤等）又はアルコール消毒剤） ・ペーパータオル、ラップ、ホイル ・生ごみを入れるもの（蓋つきバケツ等）、ごみ袋 ・使い捨て手袋、使い捨てマスク、頭にかぶるもの（三角巾など）		炊事場
トイレ掃除	・使い捨て 袋、ゴム 手袋 ・使い捨てマスク ・使い捨てエプロン（ない場合は、ごみ袋に穴をあけてかぶるなど、汚物が衣類につかないようにする。） ・次亜塩素酸ナトリウム液（塩素系漂白剤等）、希釈用ペットボトル（用途を書いておく）、バケツ ・雑巾（拭くもの）、ほうき、ちりとり、モップ ・便器用ブラシ、トイレ用洗剤 ・ごみ袋		トイレ
汚物処理	・使い捨て袋（ない場合は、ビニール袋等を用い直接で触れないようにする。） ・使い捨てマスク ・使い捨てエプロン（ない場合は、ごみ袋に穴をあけてかぶるなど、汚物が衣類につかないようにする。） ・拭き取りの布やペーパータオル（ない場合は、新聞紙など）ごみ袋 ・ごみ袋 ・次亜塩素酸ナトリウム液（塩素系漂白剤等）、希釈用ペットボトル（用途を書いておく）、バケツ		生活エリア トイレ
その他	・（屋内トイレの場合）専用の履物		トイレ
	・ハエ取りリボン、ハエ取り用粘着シート		炊事場 食事をする場所

- 各用品には、目立つように用途を記入しておきましょう。
- 消毒剤は子供の手の届かないところに保管しましょう。

手洗い環境の整備

手指の衛生は最も基本的かつ重要な食中毒・感染症予防のポイントです。
水が十分使えない環境でも、避難者の方が、できるかぎり手指の衛生を保てるよう、
避難所の手洗い環境を整えましょう。

水が使える場合

- ・手洗い場に、ハンドソープ、手指消毒剤、ペーパータオル、ごみ箱を設置しましょう。
- ・共用タオルや手洗いバケツは設置しないでください。
- ・手洗い場に、ポスターを掲示しましょう（資料9表）



水が使えない場合

- ・手洗い場に、ウェットティッシュ、手指消毒剤、ごみ箱を設置しましょう。
- ・手洗い場に、ポスターを掲示しましょう（資料9裏）

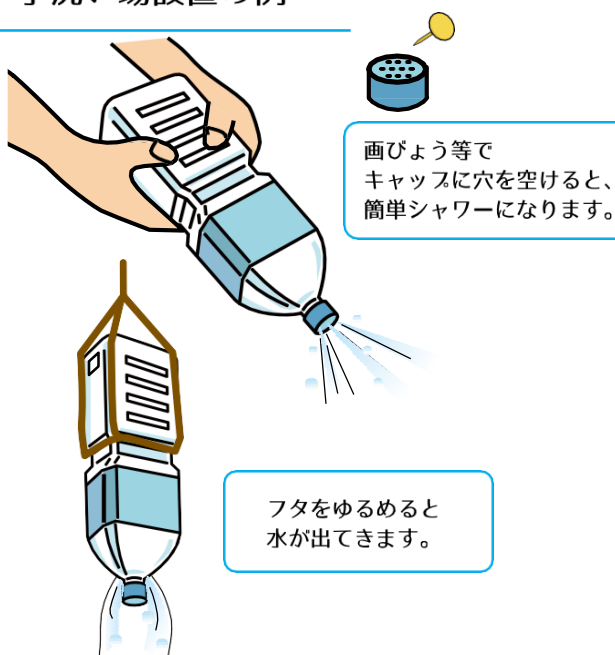


ポリタンクを使った 手洗い場設置の例



水受け用バケツ
に溜まった水は、
トイレなどに使
用できます。

ペットボトルを使った 手洗い場設置の例



画びょう等で
キャップに穴を空けると、
簡単シャワーになります。

フタをゆるめると
水が出てきます。

食中毒予防チェックリスト



食品の受け入れ

- ☐ 一部の梱包を開封し期限表示を確認する。期限切れや期限のわからない食品は廃棄する。
- ☐ 内容物を確認し、異常（異臭、外観、容器の破損など）があれば廃棄する。
- ☐ 確認後、品名、受注日時、消費期限（賞味期限）を、外箱に目立つように記入する。
- ☐ 受入の状況を記入する。（日時、品名、数量等）

食品の保管

- ☐ 食品は汚染を受けにくく直射日光が当たらない屋内に保管する。
- ☐ 特にごみ集積所やトイレに近接する場所、異臭のする場所は避ける。
- ☐ やむを得ず、屋外のテントなどで保管する場合は、すのこを敷くなど、直接地面に置かないようにする。（避難所再編成時等に空調管理された室内保管へ移行する。）
- ☐ 備蓄品及び支援物資の保管場所に動物を近づけないようにする。
- ☐ 期限表示の順に整理し、保管・提供する。
- ☐ 在庫を定期的に確認し、期限の切れた食品は廃棄する。
- ☐ 食品の廃棄場所は、食品を扱う場所から離すか、仕切るようにする。

食品の配布

- ☐ 配布時に、期限表示や、異臭、容器の破損などの異常がないかを確認し、何かあれば直ちに配布を中止する。
- ☐ 日持ちのしない食品（弁当、おにぎりなど）は、できるだけ早めに食べるよう伝える。また、「次にいつ食事があるか分からない」という不安感から食品を取り置きしないよう、次の食品配布の予定等を避難者に伝える。
- ☐ 生ごみや容器等を捨てる時は、避難所のルールに従って分別し、決められた場所に捨てるよう伝える。

自炊・炊き出し等への対応

- ☐ 炊事場（自炊・炊き出しを行う場所）に食中毒予防ポスター（資料11）を掲示する。
- ☐ 炊き出しボランティアに対して、食中毒予防リーフレット（資料8表）を配布する。
- ☐ 避難所への弁当等提供者に対して、食中毒予防リーフレット（資料8裏）を配布する。
- ☐ 調理を行う場所に動物を近づけないようにする。

食中毒の疑いがあった場合

- ☐ 体調不良者は早めに医師や医療スタッフ、健康相談スタッフに申し出るよう声を掛ける。
- ☐ 下痢、おう吐、腹痛の患者が同時期に複数名発生した場合には、保健所に連絡する。

食中毒予防に関する 館内放送マニュアル

タイミング	放送内容（例）
食事の前 食品の配布時	手洗い（水が使える場合） 「感染症や食中毒の予防には、手洗いが重要です。食前の前、トイレの後には必ず手を洗い、水分をふき取った後に〇〇（手指消毒剤の製品名）で消毒しましょう」 手の消毒（水が使えない場合） 「感染症や食中毒の予防には、手を衛生的に保つことが重要です。食事の前、トイレの後には、ウェットティッシュなどで手の汚れをよく落とし、〇〇（手指消毒剤の製品名）で消毒しましょう」 食中毒予防（春、秋、冬） 「食中毒は一年中発生します。（炊き出し、弁当・おにぎりなど）配られた食品は、置き置きせずなるべく早めに食べましょう。なお、次の食品の配布は〇時の予定です。」 食中毒予防（夏） 「館内気温が〇℃と高くなっています。食中毒が起こしやすい環境です（炊き出し、弁当・おにぎりなど）配られた食品は残しておかないようにしましょう。なお、次の食品の配布は〇時の予定です。」 食べ残し、ごみの処理 「食べ残しなどの生ごみや食品の容器は、臭いや虫の発生の原因となります。避難所のルールに従って分別し、決められた場所に捨ててください。」
胃腸炎患者の 発生があったとき	「避難所内で下痢、おう吐、腹痛などの胃腸炎患者が発生しています。食事の前、トイレの後、外出から戻ったときなどは、念入りに手を洗い、水分をふき取った後に〇〇（手指消毒剤の製品名）で消毒しましょう。」 「下痢、腹痛、おう吐、発熱など体調がすぐれない場合や周りに体調不良の方がいらっしゃる場合は、お早めに医療スタッフや健康相談のスタッフにお申し出ください。」 「もし、おう吐してしまったり、おう吐物を見かけたときは、自分で片づけずに〇〇班までお知らせください。」
トイレ清掃を 行う時刻の前	「いつもトイレの清掃作業に御協力いただきありがとうございます。本日のトイレの清掃作業は〇〇班です。どうぞよろしくお願いいたします。」

塩素系消毒液の取り扱いマニュアル

(次亜塩素酸ナトリウム液)

塩素系消毒液（次亜塩素酸ナトリウム液）は塩素系漂白剤等を希釈して作ります。
塩素系消毒液は使い方を間違えると効果がなくなるだけでなく、思わぬ事故につながる場合があります。用途に応じた希釈や使用、保管時の注意事項を守りましょう。

希釈方法

おう吐物、ふん便の処理時 希釈後の濃度 約0.1%

原液濃度 5～6%の場合

500ml のペットボトル 1 本の水に
原液 10ml（ペットボトルのキャップ 2 杯）



2 リットルのペットボトル 1 本の水に
原液 40ml（ペットボトルのキャップ 8 杯）



調理器具、トイレのドアノブ、便座、衣類等の消毒 希釈後の濃度 約0.02%

原液濃度 5～6%の場合

2 リットルのペットボトル 1 本の水に
原液 10ml（ペットボトルのキャップ 2 杯）



使用するときの注意事項

- ・手指の消毒には絶対に使用しないでください。
- ・使用する際は十分に換気してください。
- ・有毒ガスが発生するため、酸と混ぜて使用しないでください。
- ・汚れが残ったまま使用すると効果が弱まります。できるだけ汚れを落としてから使用してください。
- ・漂白作用があります。容器の「使用上の注意」を確認してください。
- ・商品により塩素濃度が異なるので表示などを確認してください。

保管するときの注意事項

- ・希釈したものは時間が経つと効果が減っていくので、その都度使い切りましょう。
- ・希釈したものをペットボトルで保管するときは、誤飲しないよう、容器に目立つように薬品名や濃度を記入しておきましょう。
- ・原液、希釈液ともに、直射日光の当たらない場所で保管しましょう。
- ・危険なので子供などの手の届かないところに保管しましょう。



いつもキレイに！

トイレ清掃マニュアル



トイレが不衛生だと、感染症のまん延が懸念されるだけでなく、避難者の健康上の問題（ぼうこう炎や脱水症など）や衛生上の問題（トイレ以外の場所がトイレとして使用される）などが発生するおそれがあります。トイレは定期的に清掃し、清潔に保ちましょう。

用意 するもの

- ・使い捨て手袋
- ・ゴム手袋
- ・使い捨てマスク
- ・使い捨てエプロン
- ・塩素系消毒液
(次亜塩素酸ナトリウム液。塩素系漂白剤等)
- ・バケツ
- ・雑巾（拭くもの）
- ・新聞紙
- ・ほうき
- ・ちりとり
- ・モップ
- ・便器用ブラシ
- ・トイレ用洗剤
- ・ゴミ袋



- 1** マスクと使い捨て手袋を着用する（塩素系消毒液やトイレ用洗剤の原液、ブラシなどを用いる際には、厚手のゴム手袋が望ましい）。



- 2** トイレのドアや窓を開け、換気する。



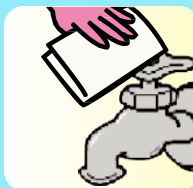
- 3** バケツに水を入れ、塩素系消毒液（0.02%）を作る。（資料4）



- 4** トイレ内の備品（ゴミ箱、サニタリーボックス等）を外に出し、ほうきで床をはく。汚物があった場合は、新聞紙等で汚染を広げないようにふき取る。



- 5** 塩素系消毒液（0.02%）に浸して絞った布等で、手の触れる部分を拭く。
(水道の取っ手→ドアノブ→手すり→水洗レバー→ペーパーホルダー)



- 6** 塩素系消毒液（0.02%）に浸して絞った布等で、汚れの少ない方から順に拭く。
(手洗い器→タンク→フタ→便座→便器の外側)



- 7** 塩素系消毒液（0.02%）に浸したモップでトイレ全体の床を拭く。



- 8** 便器の内側は、汚れがあれば便器用ブラシで擦り落とす。その後、トイレ用洗剤の原液をかけ、2～3分後にこすらずに水で流す。



- 9** 清掃用具を片付ける。繰り返し使うものは、洗浄し、塩素系消毒液（0.02%）に30分～60分浸して消毒する。（汚物に直接触れた用具は塩素系消毒液（0.1%）で消毒する。）



- 10** 清掃が終わったら、手袋を外して手を洗い、乾燥後、手指をアルコール消毒する（資料10）。



トイレの清掃作業に従事した後は、調理作業は避けてください。

おう吐物・ふん便処理マニュアル

おう吐物やふん便には、食中毒や感染症を起こす細菌やウイルス等が含まれているおそれがあります。特に、ノロウイルスは感染力がとて強いため、処理をする人や周囲の人への感染拡大を防ぐために、適切な処理が必要です。

用意 するもの

- ・使い捨てマスク
- ・使い捨て手袋（ないときは、ビニール袋等を用い、直接手で触れないようにする。）
- ・使い捨てエプロン（ないときは、ごみ袋に穴をあけてかぶるなど、汚物が衣類につかないようにする。）
- ・拭き取り用の布やペーパータオル（ないときは、新聞紙など）
- ・ごみ袋
- ・塩素系消毒液（次亜塩素酸ナトリウム液。塩素系漂白剤等）
- ・バケツ



処理手順

1 汚染場所に近づかないよう、周囲にいる人を遠ざける。窓を大きく開けるなどして換気する。

2 処理をする人は使い捨て手袋、マスク、エプロンを着用する。可能であれば、靴底が汚染されないよう靴カバー（ビニール袋など）を靴の上から履く。



3 バケツに水を入れ、塩素系消毒液（0.1%）を作る。（資料4）

4 使い捨ての布やペーパータオル等で外側から内側に向けて、汚れた面を折り込みながら静かに拭き取る。
汚れた面でこすると汚染を拡げてしまうので注意する。



5 使用した布やペーパータオル等はすぐにごみ袋に入れ、処分する。
（ごみ袋に塩素系消毒液（0.1%）を染み込む程度に入れ消毒するとよい。）



6 新しい手袋をして、汚物がついた床とその周囲（半径2m程度）を、塩素系消毒液（0.1%）を染み込ませた布やペーパータオル等で覆うか、浸すように拭く。※塩素系消毒液は金属を腐食するので、ふき取り後10分程度たったら水拭きする。



7 処理後は手袋を外して手を洗い、消毒する（資料10）。
手袋、マスク等は、使った布やペーパータオル等と同じように処分する。



注意点

- 汚物で汚れた衣類は、廃棄するか、マスク、手袋をしたうえで、バケツなどで水洗いし、汚れを十分落とした後、塩素系消毒液（0.02%）に30～60分浸すか、85℃で1分以上になるように熱湯消毒し、その後、ほかのものと分けて洗濯する。
- 塩素系消毒液でカーペットや衣類を消毒すると変色したり傷むことがある。
- おう吐物の処理後48時間は、下痢やおう吐などの症状に注意し、調理作業は避ける。

食中毒に**注意**しましょう!

手洗いは、食中毒・感染症予防の基本です

○手を洗うタイミング



トイレ後



食事前



不衛生なものに
触れた後



外出後



調理前

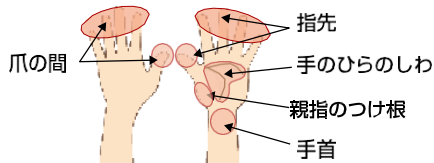


生ものに
触れた後



盛り付け前

○汚れが残しやすいところを意識して、 石けんを使ってこすり洗いしましょう。



○特に食事の前、調理の前、 盛り付け前、トイレの後は、手洗い後、 手指消毒剤で消毒しましょう。



水が使えない場合

おしぼりやウェットティッシュ等で汚れをよく落とした後、
手指用消毒剤を手指全体によくすり込み、自然乾燥させましょう。

こんなところにも注意

長い爪
×



指輪・
腕時計
は外す



手拭き用タオル

共用
×



ハンドクリーム等で
保湿し手荒れを防止



子供が手を洗うときは、
大人が付き添いましょう



飲み水は、管理責任者の指示に従ってください

飲用
○



給水車



ペットボトル

そのまま
飲まないで!



井戸水



湧き水



防火用水

食品を受け取ったときの注意点

○まず、確認しましょう。

消費期限

臭いをかぐ

容器の破損

○できるだけ 早めに食べましょう。



弁当の取り置き
×

変だな?と思ったら、
食べずに管理責任者に
連絡してください。

目の不自由な方などのための
「音声コード」です。専用の読
み上げ装置を使用して、記載内
容を音声で聞くことができます



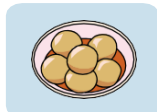
自炊・炊き出しの注意点

手洗いを
忘れずに！

- ・体調不良（下痢、腹痛、吐き気など）のときは調理をしないようにしましょう。
- ・メニューはできるだけ加熱調理を行うものにしましょう。加熱はしっかりと！



焼くもの



煮るもの



汁物

- ・原材料を確認しましょう。

消費期限

異臭

容器破損

等

- ・やむを得ず薬剤をペットボトルや食品容器に入れる場合は、容器の目立つところに内容物（「消毒剤」など）を書いてください。

- ・加熱後の食品を汚染しないようにしましょう。



材料は調理前に
カット



素手で盛り付け
しない



調理後はラップ
などで覆う

おにぎりを
握るときは…

使い捨て手袋で

ラップで



- ・調理器具は使用後に洗剤でよく洗い、乾燥させましょう。

水が使えない場合

ペーパータオル等で汚れを拭きとり、アルコール消毒します。

食べるときの注意点

手洗いを
忘れずに！

- ・異常を感じたら食べないでください。

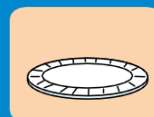
- ・食べ残し、長時間放置又はいつ配られたか分からない食品は、思い切って捨てましょう。（一度開封した食品は表示されている期限よりも早めに食べましょう。）

- ・使い捨てでない食器は使用後に洗剤でよく洗い、乾燥させましょう。

水が使えない場合



食器にラップを
巻く



使い捨ての食器
を使う



ペーパータオルで
汚れを拭き取った
後アルコール消毒

食品等を捨てるときの注意点

- ・生ごみや容器等を捨てるときは、臭いや虫の発生等を防止するため、避難所のルールに従って分別し、決められた場所に捨てましょう。



食中毒の疑いがあったとき

- ・体調不良（下痢、腹痛、おう吐など）になった場合は、早めに医師や医療スタッフ、健康相談スタッフに申し出ましょう。



避難者の方々への食事提供ありがとうございます。

食中毒予防のため、炊き出しでは、以下のポイントを守ってください。

メニュー

・メニューはできるだけ加熱調理を行うものにしましょう。



焼くもの



煮るもの



汁物

・加熱しないものや加熱後に手を加えるものは避けましょう。



調理する人

・こまめに手洗い・手指消毒



トイレ後



調理前



生ものに触れた後



盛り付け前

水が使えない場合

汚れを拭きとり、アルコール消毒

・体調不良のときは調理しない



手に傷があるときは、使い捨て手袋を着用



・身だしなみは清潔に



長い爪・ネイル

×

指輪・腕時計は外す

×



原材料

・冷蔵及び冷凍品は、よく冷やしたクーラーボックス等で、常温保存食品は、直射日光の当たらない場所で保存しましょう。

クーラーボックス
開けっ放し

×



・使用前に確認しましょう。

消費期限

異臭

容器の破損

調理

・加熱は中心部までしっかり行いましょう。
・加熱後の食品を汚染ないように工夫しましょう。

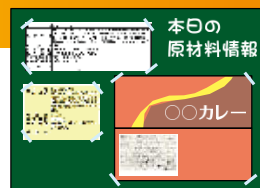


材料は調理前にカット 素手で盛り付けしない



食品の提供

・作り置きせず、調理後は2時間以内に喫食できるよう提供しましょう。
・提供時には、取り置きせず、できるだけ早く食べるように伝えましょう。
・提供時に「食物アレルギーで食べられないものはありますか？」と一声かけましょう。
また、原材料の包装や献立表を掲示するなど、正確な情報を提供しましょう。



原材料の情報提供（例）

食品等の廃棄

・生ごみや容器等は原則として持ち帰る。管理責任者の了解を得て捨てるときは、避難所のルールに従って分別し、決められた場所に捨てる。

避難所に弁当・おにぎりなどを提供される皆様へ

避難者の方々にお弁当等を提供いただきありがとうございます。
食中毒予防のため、以下のポイントを守ってください。

メニュー

- ・メニューはできるだけ加熱調理を行うものにしましょう。



焼くもの



煮るもの



汁物

- ・加熱しないものや加熱後に手を加えるものは避けましょう。



- ・調理する食数は慎重に検討しましょう。
調理施設や人員の許容範囲を超える作業はやめましょう。



バタバタ作業は
食中毒リスク増

調理する人

- ・こまめに手洗い・手指消毒



トイレ後



調理前



生ものに
触れた後



盛り付け前

水が使えない場合

汚れを拭きとり、アルコール消毒

- ・体調不良のときは
調理しない



手に傷があるときは、
使い捨て手袋を着用

- ・身だしなみは清潔に



長い爪・ネイル
×

指輪・腕時計
は外す ×



調理

- ・使用前に原材料を確認
しましょう。

消費期限

異臭

容器の
破損

- ・加熱は中心部までしっかり行いましょう。

- ・加熱後の食品を汚染しない
ようにしましょう。



材料は調理前に
カット



素手で盛り付け
しない

- ・ごはん、おかずは、十分に冷ましてから盛り付けま
しょう。

- ・おにぎりを握るときは、使い捨て手袋を着用するか、
ラップで包みましょう。



食品の運搬・提供

- ・作り置きせず、調理後は
すぐに提供しましょう。

- ・温かい食品は、細菌が増殖しない
よう、発泡スチロールで蓋をする
など、保温性の高い状態で保管、
運搬しないでください。

調理後の
常温放置 ×



保温容器の中で
菌が増殖 ×



- ・提供時には、取り置きせず、できるだけ早く食べる
ように伝えましょう。

- ・提供時に「食物アレルギーで食べられないものはい
りませんか？」と一声かけましょう。また、原材料
の包装や献立表を掲示するなど、正確な情報を提供
しましょう。

手洗いは 食中毒・感染症予防の基本です

こんなときは手洗いを忘れずに！



トイレ後



食事前



不衛生なものに
触れた後



外出後



調理前



生ものに
触れた後



盛り付け前

手洗いの手順



1 流水で手を洗い、石けんをつける。



手のひら



手の甲



指先・爪の間



指の間



親指（手のひらで包んでねじり洗い）



手首

8 流水ですすぎ、ペーパータオルや
清潔なタオルで水気を拭き取る。
（水分が残っていると消毒効果が減少）

9 十分な量の手指消毒剤を手のひらにとり、
手洗いの手順で手指全体によくすり込んで、
自然乾燥させる。



手洗いの
ポイント

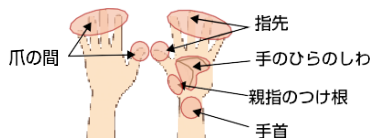
長い爪
×



指輪・
腕時計
は外す



汚れが残しやすいところ



手拭き用タオル

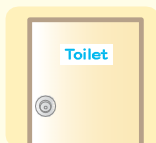
共用
×



手指消毒は 食中毒・感染症予防の 基本です

水が使えなくても

こんなときは手指消毒を忘れずに！



トイレ後



食事前



不衛生なものに
触れた後



外出後



調理前



生ものに
触れた後



盛り付け前

水が使えない場合の

手指消毒の手順

- ① おしぼりやウェットティッシュ
等で、汚れをよく落とす。



- ② 十分な量の手指消毒剤
を手のひらにとり、次
の順で手指全体によく
すり込む。



手のひら



手の甲



指先・爪の間



指の間



親指



手首

- ⑨ 自然乾燥させる。

トイレがきれいだと ちょっとうれしい ♪

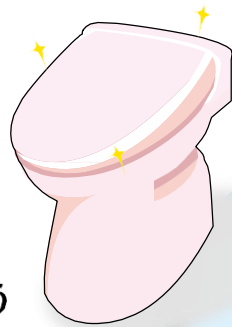
ちょっとうれしいを



次の人にも



次の人のために、トイレはきれいに使いましょう



こんなときは**管理責任者**にご連絡ください。

- ・トイレが汚物で汚れている。
- ・トイレットペーパーなどの備品がない（なくなりそう）。
- ・トイレの使い方がわからない。

使用後は**手洗い**を忘れずに！

水が使えない場合 —————
ウェットティッシュと手指消毒剤で
手指を清潔に！



体調不良（下痢、腹痛、吐き気など）の方は、
医師や医療スタッフ、健康相談スタッフにお知
らせください。



屋内のトイレの場合 —————
専用の履物に履き替えてください。



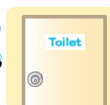
いつも以上の注意で、 食中毒を予防しましょう



調理する人のチェックポイント

CHECK POINT

こまめに手洗い・
手指消毒



トイレ後



調理前



生ものに
触れた後



盛り付け前

体調不良のときは
調理しない



手に傷があるときは、
使い捨て手袋を着用

身だしなみは清潔に



長い爪・
ネイル
×

指輪・
腕時計
は外す



調理するときのチェックポイント

CHECK POINT

原材料を確認



消費期限
注意



容器の破損



中心部まで
しっかり加熱



焼くもの



煮るもの



汁物

加熱後の食品を汚染しない



材料は調理前に
カット



素手で盛り付け
しない



調理後はラップ
などで覆う

おにぎりを
握るときは…

使い捨て手袋で

ラップで



調理のあとのチェックポイント

CHECK POINT

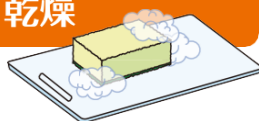
調理後はすぐ提供

2時間以内に喫食できるように提供

調理後の
常温放置
×



調理器具は使用後に
洗浄・乾燥



水が使えない場合

汚れを拭きとり、アルコール消毒



提供時に声掛け

できるだけ早めに食べましょう

食物アレルギーで食べられないものは
ありませんか？

※原材料の情報提供は正確に

