



野外調理をされるみなさまへ（必ずお読みください。）

-  **施設内への食品、食材の持ち込みは原則禁止となっております。**
-  **注文された食材の仕分けは、必要に応じて各団体でお願いします。**

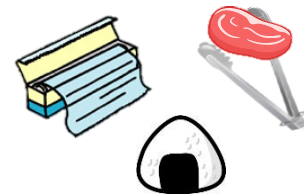
1 調理をはじめる前に

- (1) 参加者の事前の健康観察を必ず行いましょう。
(体調不良者や同居家族に感染者等がいた場合などは、調理に参加しないようにしてください。)
- (2) 参加者全体に衛生管理の意識をもっていただくよう、注意喚起をしてください。
- (3) 爪の間や手首まで石鹸等で丁寧に洗いをしましょう。



2 調理開始～調理中

- (1) 調理器具を一度きれいに洗ってください。
- (2) 野菜は、しっかり水洗いをしてください。
- (3) まな板と包丁は、「肉用・野菜用」で使い分けをしましょう。
また、バーベキュー等で生肉を扱う場合は、生肉専用のトングを使用しましょう。
- (4) バーベキューを行う場合は、照明器具などを利用して食材に火が通っているか確認できるようにしましょう。
- (5) 肉を処理した後も手洗い・消毒を行ってから次の作業へ移るようにしましょう。
- (6) おにぎりをつくる場合は、手洗い・消毒を徹底するとともにラップや使い捨て手袋を使用して作りましょう。
- (7) 加熱して調理する食品は、十分に加熱してください。
- (8) 調理後はすぐに食べましょう。



3 野外調理終了後

- (1) 使用した調理器具をきれいに洗い、水分をふき取ってください。
- (2) 自然の家職員から、調理器具の点検を受けてください。
- (3) 体調不良者がでた場合は速やかに自然の家までお申し出ください。

