

お弁当づくりや配食で気をつけたい 食品衛生のポイント

2020.4.24版

1. 調理のとき

しっかり加熱、生ものは入れない

生野菜、カットフルーツなど加熱しないものをそのまま入れるのはやめましょう。
レタスやサラダ菜の生野菜で仕切りをするのもやめましょう。
ハムソーセージ、ちくわ・かまぼこなどそのまま食べられる加工品も必ず火を通しましょう。

傷みやすい！特に注意

- ・肉団子、ハンバーグ、から揚げなど火の通りが分りにくいものは必ず確認
- ・汁気が多いおかずは煮切ったり汁気を切りましょう
- ・常温で作り置いたカレーやシチューは危険です
- ・卵料理はしっかり加熱したものを。スクランブルエッグ・半熟ゆで卵・温玉は×



2. 盛り付けのとき

しっかり冷まして清潔な道具で清潔な容器へ

- ・清潔な弁当箱に詰めましょう。弁当箱、カップとも使い捨てが衛生的です。
- ・盛り付けるときは、清潔な tong や箸、使い捨て手袋を使いましょう。
- ・蓋の内側に結露しないよう、しっかり冷ましてから蓋をしましょう。



3. 配達のとき

お弁当ができたらすみやかに保冷しながら配達

- ・クーラーバッグなどを使い、保冷しながら配達するのをおすすめします。
保冷剤を使いましょう。
- ・お弁当はなるべく直接手渡しし、すぐに食べてもらうよう声をかけましょう。
- ・留守でも戸外に置き配はしないようにしましょう。



詳しくは管轄の保健所にご相談ください

お弁当を食べる人に伝えましょう

- ・食べる前には手を洗い、届いたらすぐに食べましょう。
- ・すぐに食べないときは冷蔵庫に入れましょう。
食べるときにレンジで加熱すればさらに安心です。
- ・残したものは取っておかず、捨てましょう。



こども食堂団体のみなさまへ
食品衛生に関する基礎知識