

野外調理をされるみなさまへ（必ずお読みください。）

熊本県立豊野少年自然の家

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。

1 食材調達・管理について

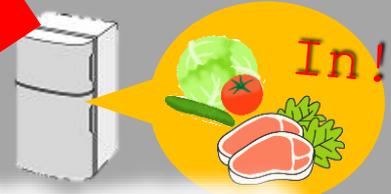
(1) 野外炊飯で使用する食材は新鮮なものを使用し、冷蔵庫にて温度管理を徹底しましょう。

(2) 肉や魚はビニール袋や容器に入れ、

平成25年度から食材の持ち込みは禁止となっております。

(3) 食材の運搬に時間がかかる場合は、施設近隣で購入し、食材の鮮度を確保しましょう。

(4) カキなどの貝類を使ったバーベキューは禁止とします。



2 野外調理を始める前に

(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。



3 野外調理中

(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) 魚を調理する場合は、内臓をとった後しっかりと真水で洗うようにし、血抜きをしっかりとしましょう。~~

(6) 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。

(7) 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。



(9) 加熱して調理する食品は、十分に加熱してください。

※ 中心部温度 75℃で（ノロウィルス対策には 85℃以上）1分以上

(8) 調理後はすぐに食べましょう。



4 野外調理終了後

(1) 使用した調理器具をきれいに洗ってください。

(2) 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。

