

OLIO 安全な共有のガイドライン

<https://help.olioex.com/article/241-sharing-food-safely>

内容

安全にシェアする ⚠ ..... 1  
 アレルゲン..... 2  
 ベーカリーアイテム..... 2  
 食品の種類..... 2  
 使用期限 ..... 3  
 どこで共有できますか？ ..... 3  
 あなたの健康..... 3

安全にシェアする ⚠

OLIO のボランティア (Food Waste Heroes -FWHs) にとって最も重要なことのひとつは、徹底した食の安全性です。私たちは、食品基準庁とともに、ボランティアハブの「ドキュメント」セクションに掲載されている、堅牢かつシンプルな食品安全管理システム (FSMS) を開発し、すべての FWH がこれに準拠しています。このシステムは、第一次当局によって承認され、危害分析重要管理点 (HACCP) 調査に基づいています。

ここでは、食品安全に関して注意しなければならない事項を列挙しています。ここで言及されている詳細は、すべて 🍷 Food Waste Hero のトレーニングビデオとボランティアハブのドキュメントセクションに含まれています。


食品の安全性(YouTube)

このモジュールでは、食品の安全性、アレルゲン情報、どのような場合に食品を拒否しなければならないかなど、食品の安全性と衛生に関するモジュールで説明されているように、安全に回収を行う方法を学びます。回収する食品には、必ずアレルゲン情報が記載されていなければなりません。これは、食品のパッケージにすべてのアレルゲンを示すラベルが貼られているか、オーディオ用の XCOM フォワードスラッシュのアレルゲンシートがあるかのいずれかであることを意味します。

パッケージに食品の名前が記載されているだけで十分です。どちらも記載されていない食品は集めることができません。消費期限が過ぎているなど、何らかの理由で食べても安全ではないと思われる食品は、先に所属している隊員に知らせてください。例えば、消費期限が過ぎている、賞味期限が過ぎている、温度が適切でない、などです。あなたは公式に初期のブランドを代表していることを忘れないでください。何か問題があったり、誰かがあなたに接する態度が良くなかった場合は、volunteer at olio x-com までご連絡ください。

## アレルゲン

食物アレルギーや不耐性の問題を避けるためには、FWH が安全な食品を選択するために必要な情報を持っていることが非常に重要です。詳しくは、「アレルゲンに関するよくある質問」をご覧ください。しかし、忘れないでください。

すべての FWH リストには、当社のアレルゲン・ウェブ・ページへのリンクが含まれています。原材料とアレルゲンが明確な、破損していない包装された商品のみを回収してください。バラバラのベーカリー商品は特定せず、代わりに「ミックスペストリー」と名付けてください。  
 ビデオで学びたい場合は、アレルゲンのビデオをチェックしてください。

**? FAQ** でさらに詳しい情報をご覧ください。Food Waste Hero: Allergens.

## ベーカリーアイテム

バラバラのベーカリーアイテムを集める場合。


必ず写真を撮り、依頼者が自分の目で確認できるようにする。

収集後 24 時間以内にラベルのないバラ売りベーカリーアイテムを共有しないこと。

ルースベーカリーアイテムを特定せず、代わりに「ミックスペストリー」と名付ける。

手洗い設備がない場合、封を切っていないもの（菓子パン、焼き菓子、洗えないもの）を扱うときは、手指消毒剤、またはトングを使用してください。


アレルゲンの情報は、アレルゲンのウェブページで確認することができます。

 ビデオで学びたい場合は、ベーカリーアイテムのビデオをご覧ください。


**? FAQ** でより多くの情報を見つけてください。包装されていない食品を共有する方法。

## 食品の種類

収集する可能性のある食品は 4 種類あります。


1. 1.  常温保存可能な食品 - ブリキ缶、ビスケット、果物、ベーカリーなど。

使用期限を守りましょう。

2. 2.  チルド食品 - パック入りサンドイッチ、ヨーグルト、冷蔵庫用スナック。

回収後 2 時間以内に共有または冷蔵する必要がある。

共有するまでは冷やしておく。

3. 3.  温かい食べ物 - トースト、パイ、スープ、シチュー。

63°C 以上であること。スタッフに確認し、それ以下の場合は拒否すること。

回収後 2 時間以内に分けるか、家に戻って冷蔵する。

熱い食べ物はすべて 24 時間以内に取り分けてください。

4. 冷凍食品 - ピー、パイ、冷凍できるものなら何でも OK!

～に従って、冷凍に適したものだけを冷凍してください。

食品に冷凍された正確な日付を書くかラベルを貼る。

冷凍食品についての専用ページをご覧ください。

 ビデオで学びたい方は、「食品の流通と取り扱い (+食品の種類)」をご覧ください。

## 使用期限

FWH として、最も重要なことは、以下の通りです。

使用期限を過ぎた品物の出品や引き取りは、一切行ってはいけません。


これは非常に重要なことで、OLIO の素晴らしいコミュニティを守るために、見落としてはならない法的、健康的、安全的な要件です。

このような商品は、出品する際に「出品期間」で適切な期間を選択し、正しい期間だけ出品するようにしてください。

賞味期限が設定されている常温食品は、その期限を過ぎても共有することができますが、品質についてはご自身の判断をお願いします。

賞味期限のある冷蔵食品は、賞味期限を過ぎても共有できますが、収集後 24 時間以内に共有する必要があります。


特定の回収枠でより厳しいタイミングでのルールが設けられている場合、例えば温かい食品を配布する場合などは、必ずそのルールに従うようにしてください。

あなたのビジネスには使用期限がない、またはストック画像を使用する必要がある場合を除き、使用期限が明確にわかるように、リ스팅の写真  を投稿してください。

**?** 専用の FAQ をご確認ください。有効期限について説明しています。

 ビデオで学びたい場合は、Use by と Best before dates のビデオをご覧ください。

## どこで共有できますか？

 家庭で食品を保管する場合は、キッチンで、決して床には置かず、ペットや子供の手の届かないところに保管する必要があります。

住所を明かさなない場合は、近所の明るい場所で、冷やした食品を運ぶのに使う保冷バッグを持って会うことができます。

また、ペットや子供の手の届かないところに置く必要があります。また、ペットや子供の手の届かないところに置いてください。

## あなたの健康

自分自身や家族の誰かが病気である場合は、Food Waste Hero として食品の収集や共有のボランティ

アに参加しないでください。ボランティア・ハブから回収を一時停止するか、回収枠をスキップすることでカバーしてください。