

災害時の食中毒予防のポイント

災害時は水や衛生用品の不足等により、十分な衛生状態を確保するのが難しく、過去には、避難所において食中毒が発生しています。抵抗力が弱い方は重症化することもありますので、災害時の食中毒予防のポイントをあらかじめ確認し、備えておきましょう。

手洗いを忘れずに！

- 調理の前、食事の前、トイレの後には、よく手を洗いましょう。
- 水が使えない場合は、おしぼりやウェットティッシュ等で汚れを落とした後、消毒を行いましょう。

～自炊や炊き出しをする時は～

- 体調不良（下痢、腹痛、吐き気など）や手指に傷のある人は、調理をやめましょう。
- 中心部までよく加熱するメニューで、1回に食べきれぬ量を作りましょう。
- 調理器具は使用後に洗剤でよく洗い、乾燥させましょう。水が使えない場合は、ペーパータオル等で汚れを拭き取った後、アルコールで消毒しましょう。

～食べる時は～

- 異常を感じたら、すぐに食べるのをやめましょう。
- 救援物資や炊き出し等、受け取った食事はできるだけ早めに食べましょう。
- 食べ残しや長時間放置された食品は、思い切って捨てましょう。



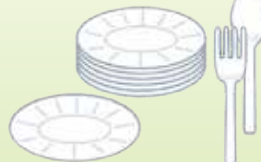
まず確認！

- ・期限表示
- ・保存方法
- ・容器の破損や膨張がないか

《家庭でも備えておきたい衛生用品の例》



使い捨て手袋・ビニール袋
調理の際、素手で食品に触れることを避けられます。



使い捨て食器

水が十分確保できない場合、洗浄不要で使用できます。

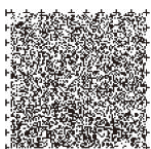


ウェットティッシュ・消毒用アルコール



ラップ・アルミホイル

使い捨て食器がない場合、食器を包んで使うと食器の洗浄が不要になります。



【この記事に関するお問合せ】生活環境安全課 食品衛生担当