

災害時の食中毒予防について (食べる編)

1. 避難所で出された食品について

(1) できるだけ早く食べましょう。

お弁当やおにぎりなどを長時間常温のまま放置しておくのは食中毒のリスクが高まります。

(2) 賞味期限や容器包装に

破損や膨張がないか確認しましょう。

手元に届いた時点で調理してから時間が経っている場合もあります。また、包装に破損や膨張があると、期限内でも細菌が増殖している場合があります。よく確認してから食べましょう。



2. 提供された食事を食べるとき

(1) 食事の前はしっかりと手を洗いましょう。

食事の前は石けんでしっかりと手を洗いましょう。水が使えない場合は、ウェットティッシュで汚れを落とし、アルコール消毒を行いましょう。



(2) 食べ残しは捨てましょう。

一度開封した食品は早めに食べ、時間が経っているものや、いつ開封したか分からない物を食べるのは止めましょう。

捨てる場合も、臭いや虫が発生するのを防ぐために、避難所ごとのルールに従って分別し、決められた場所に捨てましょう。

(3) 食器は洗浄しましょう。

使用した食器は使用後に洗剤でよく洗い、乾燥させてから保管しましょう。水が使えない場合は、食器にラップなどを巻いてから使用し、使用後はラップを捨てましょう。

災害時の食中毒予防について

(調理編)



1. 避難所で食事を提供するとき

(1) 調理や提供をする前は、

必ず石けんなどで十分に手洗いをしましょう。

水が十分に確保できない時は、おしぼりやウエットティッシュ等で汚れをしっかりと落とし、アルコール消毒をしましょう。

(2) 体調不良(下痢や腹痛、吐き気やおう吐)のある方や、

手に傷がある方は、調理に従事するのは止めましょう。

体調不良の調理者が食品を汚染し、集団食中毒となる場合があります。調理を行う人は体調管理をしっかりと行いましょう。

(3) 食品には直接触れないようにしましょう。

調理や配膳など食品を取り扱う際には使い捨て手袋を使用しましょう。また、おにぎりを握る時はラップなどを利用し、直接ごはんに触らないようにしましょう。

(4) 食品はできるだけ加熱し、生ものの提供は避けましょう。

サラダ等の生ものは食中毒のリスクが高くなります。できる限り加熱した食品を提供しましょう。

(5) 調理器具はよく洗浄、消毒しましょう。

使用後のまな板、包丁、ふきんなどは、熱湯やアルコール、次亜塩素酸ナトリウム(塩素系消毒剤)などで消毒しましょう。

2. 食中毒の疑いがあったとき

(1) 避難所で体調不良になった時は

すみやかにスタッフに申し出てください！

下痢や腹痛、発熱、嘔吐等の体調不良が出たときは、すぐに避難所のスタッフに申し出て、早めに医療機関を受診してください。

(2) 汚物は適切に処理しましょう。

嘔吐物や下痢は感染症を広げる原因にもなります。嘔吐や下痢をしたり、見かけた場合は、すみやかに避難所スタッフに報告し、消毒の指示を仰いでください。

