

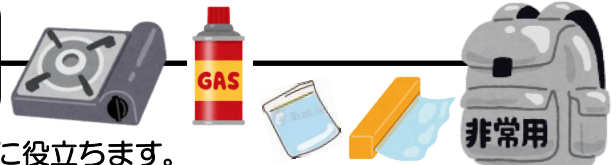
“もしも”の備え

災害時の食中毒予防



災害時は、水や衛生用品の不足など、様々な要因により、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。
災害発生時にも安全・安心な食事の確保ができるよう、事前の注意が必要です。

災害時の食中毒予防に役立つ！ 家庭でも備えておきたいもの



- 消毒用アルコール 手指や調理器具の消毒に役立ちます。
- 使い捨て手袋・ビニール袋 調理の際、素手で食品を触らずに済みます。
- ウエットティッシュ 水が使えない場合に、手指の汚れを落とすのに役立ちます。
- ラップ・アルミホイル 食器に巻いて使うことで食器を洗わずに済みます。
- カセットコンロ・ガスボンベ 電気もガスも使えないときに便利な調理器具です。
- 使い捨て食器・キッチンばさみ・割りばし・スプーンフォーク …など

★避難生活での食中毒予防ポイント★

救援物資や炊き出し等の食品を受け取ったとき

- ◆消費期限、色や臭いなどに異常がないか確認しましょう。
- ◆他から汚染を受けない冷暗所に保管し、床や地面への直置きは避けましょう。
- ◆できるだけ早めに食べましょう。

弁当の取り置き **×**

Check



自炊・炊き出しするとき

手洗いを忘れずに！

- ◆体調不良(下痢、腹痛、吐き気など)の時は調理をしないようにしましょう。
- ◆食品を素手で触ることは避け、使い捨て手袋等を活用しましょう。
- ◆サラダやあえ物などの加熱調理後に加工するものは避け、しっかり加熱調理を行うもの(煮物、揚げ物、焼き物、汁物)にしましょう。
- ◆加熱後に加工しなくて済むように、事前に一口大に切るなど工夫しましょう。
- ◆おにぎりは、必ず使い捨て手袋を使用するか、ラップに包んでから握りましょう。



食べるとき

手洗いを忘れずに！

- ◆異常を感じたら食べないでください。
- ◆食べ残し、長時間放置又はいつ配られたか分からない食品は、思い切って捨てましょう。(一度開封した食品は表示されている期限によらず早めに食べましょう。)
- ◆使い捨てでない食器は使用後に洗剤でよく洗い、乾燥させましょう。

