

災害時の食中毒予防



1 自炊・炊き出しをするとき

① 体調

下痢,発熱,手に傷がある人は調理・配布しない



② 手洗い

石けんで洗う



【水がない時】
ウェットティッシュで拭き、アルコール消毒



③ 器具

洗剤で洗って乾燥



【水がない時】
ペーパータオルで汚れをふき、アルコール消毒

④ 食材の温度管理

温度管理が必要な食材は、冷蔵庫・冷凍庫へ



⑤ 加熱

食品はしっかり加熱



⑥ 時間

調理後すぐに提供し、菌が増えるのを防ぐ



⑦ アレルギー

食物アレルギーがある人のために情報提供

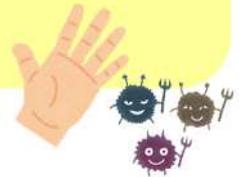


☆ 食材を扱うときの注意 ☆



使い捨て手袋を使用する前にも、しっかり手を洗いましょう！

手洗いが十分でないと、手についている菌やウイルスが食品に付いて、食中毒が起きてしまいます。タオルの共用もやめましょう！



2 食べるとき

① チェック

- 消費期限
- 臭い
- 容器が割れていないか



② 手洗い

石けんで洗う



【水がない時】
ウェットティッシュで拭き、アルコール消毒



③ 時間

食べ残し、長時間放置、いつのものか不明な食品は食べない



体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を！



災害時の食中毒予防

役立つ用品リスト

① 消毒用アルコール

手指や調理器具の消毒



② ウェットティッシュ

水がない時に手をふく



③ ペーパータオル

水がない時に器具や食器をふく



④ 使い捨てのビニール手袋

調理・配布で食品に直接接触れない



⑤ ラップ・アルミホイル

調理器具や食器に巻いて洗い物を減らす



⑥ カセットコンロ

食品や水の加熱



水がないときの手洗い



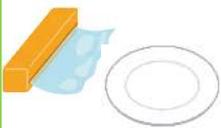
ウェットティッシュで汚れをしっかりと落とす



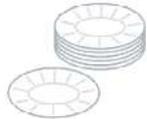
消毒用アルコールを手指全体によくすりこみ乾燥



水がないときの器具・食器洗い



ラップを巻く



使い捨てのものを使用

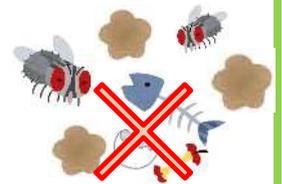


ペーパータオルで汚れをふいてアルコール消毒

食品などの捨て方



生ゴミや容器などを捨てる時は、ふた付きのゴミ箱やゴミ袋で密閉し、悪臭や虫の発生を防ぐ



井戸水・湧き水を飲むしかないとき



水道水、給水、市販の水がなく、井戸水・湧き水をやむを得ず飲む場合は、しっかり煮沸して飲む



これらに注意して、食中毒を予防しましょう！