

避難所での食中毒予防について

災害時は、ライフラインの寸断により、食品の加熱や洗浄が不十分になる等、食中毒が発生しやすい状況となります。また、寒い時期でもノロウイルスなどによる食中毒が起こりやすくなります。

以下の点に留意し、**避難所における食中毒の発生を防止**しましょう。

1. 避難所で出された食事について

- ・**食事をする前は、必ず石けんなどでしっかり手洗いをしましょう。**
※水が十分に確保できないときは、おしぼりやウエットティッシュ等で汚れをしっかりと拭きとり、アルコール消毒しましょう。
- ・**賞味期限・消費期限を確認しましょう。**
- ・**できるだけ早く食べましょう。**
※食品を保存するときは、風通しの良い、日の当たらない涼しいところに保存しましょう。
- ・**食べ残したものは、思い切って捨てましょう。**
※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ものは食べるのをやめましょう。
※捨てる場合は、避難所のルールに従って、決められた場所に捨てましょう。
- ・**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。

2. 避難所で食事を提供するとき

- ・**調理や提供する前は、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ときは、おしぼりやウエットティッシュ等で汚れをしっかりと拭きとり、アルコール消毒しましょう。
- ・**体調不良（下痢や腹痛、吐き気やおう吐等）のある方や手に傷がある方は、食品の調理や配布をしないようにしましょう。**
- ・**提供する食事は、できるだけ加熱したものにし、生ものの提供は避けましょう。**
※加熱するときは、食品の中心部までしっかり加熱しましょう。
- ・**食品には直接触れないようにしましょう。**
※おにぎりを握るときは、「使い捨て手袋」や「ラップ」などを使って、直接ごはんに触れないようにしましょう。
- ・**調理器具（包丁、まな板、ふきん等）は使用后、よく洗浄し、消毒を行いましょう。**
※「熱湯をかける」、「煮沸する」、「うすめた塩素系漂白剤につける」など