

避難所・炊き出しでの食中毒予防

災害時は、食中毒が発生しやすい状況となります。
過去、避難所において、不適切な管理等によりおにぎりを原因とした食中毒が発生したことがあります。

○調理や提供前には、しっかり手洗い！

流水と石けんで十分に手洗い
しましょう。

水が十分に確保できないときは、

- ① 手指の汚れをおしぼりやウェットティッシュ等でしっかりとふき取り、
- ② アルコール消毒したあと、
- ③ 清潔な使い捨て手袋を着用。

手袋は、汚れたり、破れたり、
食品以外のものを触ったりしたら
新しい物に交換する。

水での手洗いが出来ない場合



○体調不良の方は食品の調理、配布をしない！

- ・ 下痢や腹痛、吐き気のある方
- ・ おう吐などのある方
- ・ 手に傷がある方
- ・ 発熱のある方

は食品の調理や配布を
しないようにしましょう。

体調不良がある場合は 調理・配食をしない



○できるだけ加熱したものを！

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。

作り置きを避け、調理した食品はできるだけ早く提供し、早めに食べてもらいましょう。

できるだけ加熱したものを提供しましょう



○食材・食品には直接触れないで！

食材・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。

おにぎりは素手で握らない



「使い捨て手袋」「ラップでおにぎり」

○調理器具はよく洗って消毒！

包丁、まな板、ふきん等は使用後、よく洗い、消毒を行いましょ

う。消毒法としては、「熱湯をかける」「煮沸する」「うすめた塩素系漂白剤につける」などがあります。

調理器具を消毒しましょう



「熱湯をかける」「薄めた塩素系漂白剤での消毒」