

# 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。

