

発行者 葛飾区保健所生活衛生課 食品衛生担当係（食の安全安心推進会議事務局）
発行日 平成30年8月16日 問合せ 3602-1242

災害時の食中毒対策

日本では近年、熊本地震や平成30年7月豪雨など、水道、電気、ガスなどのライフラインが破壊される大規模な自然災害が発生しております。こうした自然災害が発生すると衛生状態の確保が難しくなり、過去には食中毒が発生したケースもあります。ご自身の健康を守るためにも、普段の備えを充実しましょう。

普段の備え



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すみます。



ラップ・アルミホイル

食器に巻いて使うことで、食器を洗わずにすみます。

ウェットティッシュ

手指の汚れを落とすのに役立ちます。



カセットコンロ・ガスボンベ

お湯を沸かしたり、加熱調理を行うことができます。

避難所での注意点

流水で手を洗う、十分な加熱をするなどで衛生状態を確保することが難しく、注意が必要です。

食品を受け取る時

- ・消費期限、容器の破損・膨張、臭いなど、異常がないか確認しましょう。
- ・弁当の取り置きはせず、できるだけ早めに食べきりましょう。



調理を行う時

- ・調理や配付、食事の前には、よく手を洗いましょう。
- ・下痢、腹痛、吐き気など、体調が悪い方は調理をするのをやめましょう。
- ・メニューはできるだけ加熱を行うものを選びましょう。
- ・使い捨て手袋やラップを使い、食品に直接触れないようにしましょう。



食事を行う時

- ・見た目や臭いなどに異常を感じたら食べないでください。
- ・食べ残しや、長時間放置された食品は、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。



食中毒の疑いがあった時

- ・下痢や腹痛、嘔吐などの体調不良が出た時は、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。
- ・嘔吐や下痢をしたり、見かけた場合は、すみやかにスタッフに報告し、消毒の指示を仰いでください。

