

災害時の避難所における食中毒予防

避難者と運営者の協力で予防

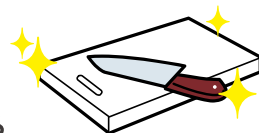
非常事態に開設される避難所は“衛生環境の悪化”などから食中毒が容易に発生しやすい環境です。一般的な食中毒は夏期の梅雨頃から増加し、ノロウイルスによる感染症や食中毒は冬期に増加することから、避難所でも1年を通した食中毒対策が求められます。

ポイント 1

「持ち込まない」「広げない」

運営者やボランティア(食糧物資班等)の方が食中毒や感染源とならないよう、健康管理とルールの徹底を

- 1 下痢、嘔吐、発熱、指にキズや火傷がある場合は食品を取り扱う作業はお休みする(毎日チェック!)
- 2 調理環境を清潔にし、衛生的にする
- 3 食事提供者として従事している期間は、避難所以外でも食中毒の原因となりやすい食品の摂取は避ける
・生ものは控え、十分に加熱された食事を摂ります



ポイント 2

食品提供時は「つけない」「増やさない」

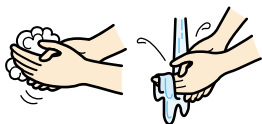
衛生的でない環境で大量に食品を扱うことは、食中毒発生のリスクが高いと言えます。家庭での調理の感覚ではなく、より食中毒予防の意識を高める必要があります。

手を洗うタイミング

●調理の前 ●トイレの後 ●盛り付け・配膳(提供)の前 ●生野菜や生肉・魚・卵を扱った後 ●ゴミに触れた後

- 1 手洗い(手指衛生)の徹底をします

水が利用できる場合：流水・石けん液での手洗いと手指消毒剤の利用



洗って



ふいて



消毒

水が利用できない場合：ウェットティッシュや手指消毒剤の利用

手に汚れがある



汚れをふいて



消毒

手に汚れがない



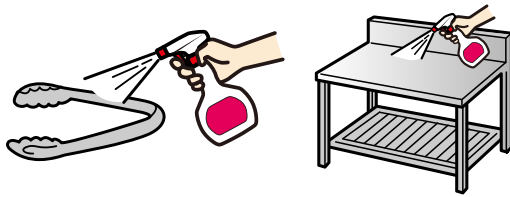
消毒

もしくは

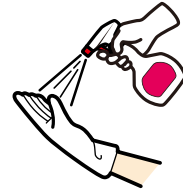


消毒剤を含んだウェットティッシュなどでふく

- 2 食品を取り扱う周辺や器具の除菌
(使用後にも洗浄と除菌を)



- 3 素手で食品に触れない
※必ず手袋や箸、ラップ等を活用する
(手袋着用後もアルコールで除菌する)



- 4 前日調理は禁止とし、調理後は速やかに提供できるよう計画を立てる
- 5 加熱するメニューを基本とし、中心まで十分に加熱する(75℃ 1分以上)
・ノロウイルス汚染のおそれのある二枚貝などの食品の場合は、
中心部が85~90℃で90秒以上の加熱
- 6 使用・配布する食材の消費期限・賞味期限を確認し、期限が切れているものは廃棄する
- 7 余った食品を加熱するなどして再利用はせず廃棄する

ポイント
3

食事をする際のポイント

提供者だけでなく、避難者も食事をする際は、食中毒予防に取り組むことが重要です

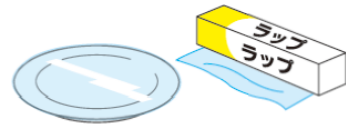
- 1 食事の前に手を洗う

※流水が確保されている場合は流水による手洗いを行い、
ない場合は手指消毒剤やウェットティッシュなどを活用をする



- 2 食器の使い回しは控える

※洗えない場合はラップやアルミホイルを食器に巻くか、
ウェットティッシュやアルコールで消毒する



- 3 食べる前に期限を確認し、提供された食品は早めに食べ、残ったら廃棄する

消毒剤の設置場所について

避難所では流水を使って洗浄することが困難な状況であるため、消毒剤を使いやすいポイントに設置し、
洗浄ができない場合の衛生対策に活用することが望まれます。

- トイレ周辺 ●調理場・配膳場所・食事をする場所 ●出入口付近 など

避難所での食中毒を予防するためには、
提供者と避難者それぞれができる予防対策に取り組むことが大切です。