一宮市保健所

災害時の食中毒を予防しよう



災害時は十分な衛生状態を確保するのが難しく、食中毒が発生しやすい状況になるため、
食事を提供する方・食事を食べる方、それぞれが衛生管理に注意して、災害時の食中毒予防をしましょう

自炊・炊き出しをするときの注意点

① 健康チェック



☐ 嘔吐・下痢・発熱等の症状はない（本人、同居家族）
☐ 手指に傷はない　　☐ 爪は短い
☐ 服装は清潔である　　☐ 装飾品は外した

② 手洗い・手指消毒



・流水と石鹸で十分に手を洗いましょう



水が使えないとき　ウェットティッシュなどで汚れをふき取り、アルコール消毒を行いましょう


トイレ後


不衛生なものを触った後


調理前


生ものを触った後


盛り付け前


食事前

③ 食材の確認

☐ 外観　　☐ におい　　☐ 包装の状態　　☐ 表示（期限・保存方法）

④ 調理



・加熱工程があるメニューにして、しっかりと加熱しましょう
・加熱後の食品は汚染しないようにしましょう
　原材料は加熱前にカットする
　素手で盛り付けない
　⚠ 手袋を使用する際は、こまめに交換しましょう



食べるときの注意点

① 飲み水



・ペットボトルや給水車等の水を利用し、井戸水・湧き水・防火用水はそのまま飲まないようにしましょう

④ 提供後



・はやめに食べ切り、食べ残しは捨てましょう
・長時間の常温放置は避けましょう
⚠ 生ごみ等を捨てるときは、臭いや虫が発生しないよう蓋つきゴミ箱やごみ袋に入れて密閉しましょう

⑤ 食品の提供・片付け

・作り置きや前日調理はせず、調理後2時間以内に食べられるように提供しましょう
・食物アレルギーの方もいるので、原材料等の情報を提供しましょう
・使用後の器具や食器はよく洗い、消毒しましょう



水が使えないとき　・食器をラップで包む　・使い捨ての食器を使う
・ペーパータオル等で汚れをふき取り、アルコール消毒を行う

保健衛生課　食品衛生グループ　TEL 0586-52-3857