

知って安心 備えて安心

災害時の食中毒予防



大地震などの災害は、いつ起きるかわかりません。
水や電気などのライフラインが使えなくなると、「いつもどおりの手洗い」
や「食品の冷蔵・冷凍」が難しくなります。
そんなときのために、**災害時でもできる食中毒予防**を覚えておきましょう。

食べる前にカクニン



備蓄食品や配布された食品に異常がないか、
次の項目を確認しましょう。

- ・食品表示(ラベル)に記載された消費・賞味期限は切れていないか？
- ・容器や包装に穴や汚れはないか？
- ・においや見た目に異常はないか？



はやめに食べきる



弁当やおにぎり、炊き出しでの調理食品は、
早めに食べきり、置き置きはやめましょう。

※食品を保管する場合は、直射日光を
避け、できるだけ涼しい場所(冷蔵庫
やクーラーボックスがあればその中)
で保管しましょう。



手はきれいに



水道水が使えない場合であっても、
きれいな手で食品は取り扱いましょう。



- ・水が使えない場合は、手洗い場所に
ウエットティッシュ、手指消毒剤を
設置し、ウエットティッシュで汚れを
落としてから、手指を消毒しましょう。

体調不良を知らせる



避難所など多くの方が生活する場所では、
食中毒や感染症が広がる可能性があります。



- ・避難所などで体調が悪くなったら、
避難所の管理者や受付などに、
その旨を伝えましょう。
- ・感染が広がる前に対策がとれます。

水道が使えない場合の手洗い場の例

ポリタンクを用いた手洗い場

仮設の手洗い場にも
ハンドソープなどを
設置します。



水が飛び散らない
よう水受け用バケツ
があるとよいです。
※溜まった水は
トイレなどに使用
することもできます。

ペットボトルを用いた手洗い場

ひもなどでつるして、
ふたをゆるめると
水が出ます。



ふたに画びょう等で
穴を開けて、
ボトルを押すと
水が出ます。



CAUTION

- ・手洗い場には、ハンドソープ・アルコールスプレー・ペーパータオルを設置します。
- ※塩素系薬剤は手指の消毒には適しませんのでご注意ください。
- ・ため水を使用した手洗いは、汚染を拡大する可能性がありますので避けてください。