

避難所での食中毒予防

避難所を運営する方へ 食品等取扱い時の衛生管理ポイント

食品の受入れ・配布時の注意点

(1) 食品の受入時

- 外箱等の表示確認（調整月日及び時間、製造所所在地及び製造者氏名）
- 内容物の確認
- 喫食限度時間の確定及び外箱への記入
- おむすび等への日付の記入

(2) 食品の保管時

- 清潔な冷暗所等の専門保管場所の確保
- 喫食限度時間順に整理・保管・提供
- 喫食限度時間を過ぎた食品は廃棄

(3) 配食時

- 配食時の品質確認
- 一食分のみ配食（残食予防）

(4) 配食後

- 残食の確認と回収、廃棄確認



避難者への注意喚起

(1) 飲料水について

- 原則給水車等による水やペットボトル入りの飲料水を使用し、安全の確認できていない水は飲用しない。止むを得ない場合は煮沸してから飲むよう指導する。
- ペットボトル入りは賞味期限に留意し、期限切れのものは飲用以外に使用させる。
- 給水車による汲み置きの水は、できるだけ当日給水のものを使用させる。

(2) 食品等の取扱いについて

- 食事前やトイレ後は、必ず流水で手洗いをさせる。水が十分確保できない場合は、消毒用スプレー、ウェットティッシュ等を活用させる。
- 配給食は、食品の賞味期限、消費期限を確認させる。
- 配った食品は早めに食べるよう呼びかけ、残食は回収し廃棄させる。

(3) 避難者が調理をする場合

- 加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱させる。
- 避難者自身が調理する場合の当番やルール、服装などの衛生面について指導する。
- 調理に従事する者の健康チェックを行い、下痢や嘔吐等の症状がある方は、食品を取り扱う作業に従事させないよう指導する。

炊出し従事者への注意喚起

- 体調不良（下痢、発熱、手指に傷など）がある場合には、食品に直接触れる作業に従事させない。
- エプロン、使い捨て手袋、マスク等を着用させる。
★手洗の実施等、衛生管理のポイントについて別途リーフレットで注意喚起をする★