

災害時に食中毒にならないために ～避難所での食中毒予防～

気温湿度が高く、食べ物が腐ったり、食中毒が起きたりしやすいこの季節、台風、大雨なども多く、避難所で過ごすような災害がいつ起きるとも分かりません。

抵抗力が弱い方は食中毒で重症化することもあるので、予防が大切です。もしもの時に備えて、ポイントを知っておきましょう。



避難所での食中毒予防ポイント

避難所で出された食事は
すぐ食べましょう



時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てましょう

調理、配布、食事の前には
よく手を洗いましょう



水が十分確保できない場合は、
ウェットティッシュなどを活用しましょう

調理の際は**食材に直接
触らないように**しましょう



おにぎりはラップや手袋を使って
にぎりましょう

**下痢、発熱や、
手指の傷がある方は、
食品の調理や配布を行わない
ように**しましょう



大津市保健所 衛生課 食の安全推進係

〒520-0047 滋賀県大津市浜大津4-1-1 明日都浜大津1F

TEL:077-511-9203 FAX:077-522-7373 MAIL:otsu1441@city.otsu.lg.jp

HP、Twitter：「大津市保健所衛生課」で検索！