9月1日は『防災の日』

災害時の食中毒予防

災害時は、ライフラインの寸断により、食品の低温保管ができなくなるなど、**食中毒のリスク**が高まります。また、９月は台風が多く発生する時期であり、避難所への避難を伴う災害がいつ起こってもおかしくない状況です。
平常時から、災害時や避難所における**食中毒予防のポイント**を把握しておきましょう。

食中毒予防の基本は流水と石けんによる手洗い

水が十分に確保できない場合は、
①おしぼりやウェットティッシュ等で汚れを拭き取る
↓
②アルコール消毒する



★非常持出袋には
ウェットティッシュも
備えましょう

避難所で提供された食事はできるだけ早く食べる

袋や容器で配布された食品は、消費期限（安全に食べられる期限）や賞味期限（おいしく食べられる期限）を確認しましょう。

期限が切れた食品や食べ残したものは、もったいなくても思い切って捨てましょう。

食器は洗浄しましょう

水が使用できない場合は、食器にラップなどを巻いてから使用し、使用後はラップを捨てると、清潔に食器を使用できます。

ラップはおにぎりを握る際など、衛生的に食品を扱う上でも役立ちます。



体調不良がある場合は調理、配膳などをしない

下痢や腹痛、発熱など体調が悪い方、手指に傷がある方は、食品を扱う作業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
TEL:077-511-9203