

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、食中毒が発生しやすい状況となります。抵抗力が弱い方は重症化することもありますので、しっかりと防ぐことが大切です。

－ 避難所での食中毒予防 －

- 避難所等では、出された食事は**すぐに食べましょう**。
また、時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てましょう。
- 調理や配付、食事の前には、**よく手を洗いましょう**。
水が十分に確保できないときは、ウェットティッシュ等を活用しましょう。

- 下痢、発熱、手指に傷がある方は、食品の**調理や配付を行わない**ようにしましょう。

－ 避難所で調理を行う際の食中毒予防 －

- 調理を行う際は、**食材を火や熱湯で十分に加熱**しましょう。
- 食材や食品には**直接触れない**ようにしましょう。
例えば、おにぎりを握るときなどは「使い捨て手袋」や「ラップ」を使い直接ごはんに触れないようにしましょう。

- 調理を行う台所や食器などを、可能な限り**清潔に保つ**ようにしましょう。




日ごろから災害に備え、
食品の備蓄をしておき
ましょう！

大津市保健所 衛生課 食の安全推進係
TEL:077-511-9203
X(旧Twitter):「大津市保健所衛生課」で検索！