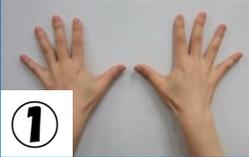


手洗いの方法

- 

① 水で手をぬらし、石けんをつけて手のひらをよくこする。
- 

② 手の甲を伸ばすようにこする。
- 

③ 指先・爪の間を念入りにこする。
- 

④ 指の間を洗う。
- 

⑤ 指と手のひらをねじり洗います。
- 

⑥ 手首も忘れずに洗う。
- 

⑦ 十分に水で流す。
- 

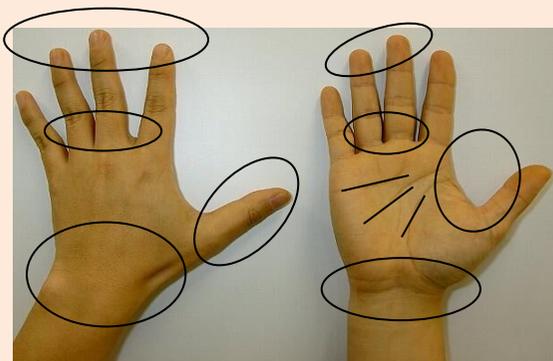
⑧ ペーパータオルでふきとって、よく乾かす。

水の確保が困難な場合の対応

<手洗いの代わりに>

ウェットティッシュなどで汚れをふきとり、消毒用アルコールなどで消毒しましょう。

※汚れをふきとる際は、下図の箇所を特に念入りにふきとりましょう。



手の汚れが残りやすいところ

<食器を洗う代わりに>

使い捨て容器をできるだけ使いましょう。また、食器を使う際にはラップをして使えば、食後に食器を洗うことなく次回利用することができます。

なお、避難所で嘔吐・下痢による汚染があった場合は、感染が広がらないようマスク・手袋・エプロンをつけ、塩素系漂白剤などで適切に処理しましょう。

避難所における食中毒予防対策

食中毒を起こさない
食中毒にならないために



名古屋市

避難所での食中毒を防ぐために

避難所での食中毒を防ぎ、安全・安心な食事を確保するためには、**食事を提供する人だけでなく、食事を食べる人も食中毒予防の注意が必要**です。

災害発生時に食中毒を発生させない、食中毒にならないよう、事前に正しい知識と対策を知っておきましょう。

食中毒予防の三原則



① 食中毒菌をつけない

- 調理の前、食事の前、トイレの後には必ず手を洗い、消毒しましょう。
- 調理器具は使用後や作業内容が変わるたびに、よく洗い、消毒しましょう。

② 食中毒菌を増やさない

- 食品は涼しい場所に保管するなど、温度管理に気を付けましょう。
- 調理品は作り置きせず、早めに食べ切るなど長時間放置しないようにしましょう。

③ 食中毒菌をやっつける

- 提供する食品は、中心部まで十分に加熱しましょう。

避難所でできる予防対策

食中毒予防の三原則をしっかり守り、避難所では次のことにも気を付けましょう！

1. 食品の受入時の注意点



- 期限がわからない食品や、包装に破れがある食品は、受け入れないようにしましょう。
- 期限がわかるように保管しましょう。
- 他の支援物資と分けて管理し、涼しい場所に保管しましょう。

2. 炊き出しなど調理時の注意点

- 体調不良(下痢、嘔吐、発熱など)や手指に傷のある方は、食品に直接触れないようにしましょう。
- 加熱後の食品を汚染しないよう、使い捨て手袋やラップを活用しましょう。
- 食物アレルギーのある方のために、原材料表示を掲示するなどして周知しましょう。



3. 食品の配布時の注意点

- においなど異常がないか確認して配布しましょう。
- 早めに食べきり、次の食事にまわさないよう周知しましょう。
- 傷みやすい食品は、できるだけ早めに配布しましょう。



4. 食事をする時の注意点



- 期限表示を確認してから食べましょう。
- 少しでもおかしいと思った食品は食べないようにしましょう。
- 使い捨ての容器や割り箸を使いましょう。



⚠ 食物アレルギーに注意 ⚠

【特定原材料（表示義務のあるもの）】



エビ



カシューナッツ



カニ



くるみ



小麦



そば



卵



乳



落花生

アレルギーの原因となる食物を食べたり、触れたりすると、かゆみ、じんましん、おう吐、咳などを引き起こすことがあります。重症の場合はショック症状を起こす場合もあります。

食物アレルギーは好き嫌いとは違います！食物アレルギーのことを正しく理解しましょう。

なごや「よい食」インフォメーション

食の安全・安心に関する情報をLINEで配信しています。右の二次元コードを読み取るかID検索してください。(ID: @265iroef)

