

避難所で炊きだしを行う方へ

災害時は、断水・停電等により衛生環境が悪化し、食中毒が発生しやすい状況になります。衛生的な取り扱いに心がけ、炊きだしでの食中毒を防ぎましょう。



1. 調理作業する人

- 清潔な身だしなみを心掛ける。
使い捨て手袋やマスク、三角巾を着用する。爪を切る。時計等をはずす。
- 体調の悪い方（腹痛，下痢，発熱等）や手指に傷がある方は調理しないようにする。

2. 手洗いの励行

- 調理前，用便後，原材料に触った後，盛り付け前は，消毒効果のあるハンドソープで1回30秒以上の手洗いを2回行う。
- 使い捨てのペーパータオルを用意しておき，手洗い後の水気を拭き取る。手拭いたオルの共用はしない。
- 流水が十分確保できない場合は，ウェットティッシュ等で汚れを拭き取り，アルコール消毒液等で消毒する。

3. 食材の受け入れ

- 消費・賞味期限を確認し，期限が過ぎている場合は使用しない。
- 色，におい，感触，包装に異変がないか確認し，異変がある場合は使用しない。

4. 食材の保管

- 冷蔵品・冷凍品は，できるだけ冷凍冷蔵庫で保管する。
温度管理が難しい場合は，速やかに使用する。
- 常温品は冷暗所に保管し，直射日光が当たらないようにする。

5. 調理器具

- 調理器具や作業台は，使用后や作業内容が変わるたびに洗浄と消毒（アルコール殺菌）を行う。
- 原材料に使用した調理器具をそのまま調理済み食品用に使用しない。
- アルコール消毒液は器具の水気を除き，乾燥した状態で使用する。
- 十分な水が使えない時は，使い捨て容器や割り箸を使用する。



6. 提供食品

- 食中毒防止の点から、提供する食品は十分に加熱調理できる食品を選択する。生ものや加熱調理後に加工する食品（和え物、おにぎり等）は避ける。
- 可能であれば、提供した食品の一部を保存検食※として残す。

※保存検食：食中毒（疑いも含む）が発生した際の原因調査を目的とし、提供食品の一部を検査用の食品として冷凍庫等に一定期間保存しておくもの。

7. 食品の配布

- 調理後速やかに提供する。
- 配布した食品は速やかに食べるよう案内し、取り置きをしないよう呼びかける。
- できれば次の食事提供予定を伝えて、残った食品は回収する。
- 食物アレルギーのある人に配慮し、食品の原材料を掲示する等周知する。

災害時の食中毒予防三原則

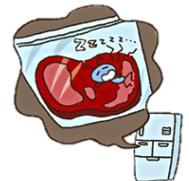
つけない

食品取り扱い時は必ず石鹸で手を洗い、水の確保が困難な場合は、ウェットティッシュやアルコール消毒液を活用して、手を清潔な状態にしましょう。



ふやさない

停電等により冷凍冷蔵庫が使えないときは、冷凍品及び冷蔵品は取り扱わず、炊き出し等の調理品はなるべく早く提供・喫食するようにしましょう。



やっつける

ほとんどの食中毒菌は加熱することで死滅させることができます。炊き出し等の調理品は中心までしっかり加熱して提供するようにしましょう。

