



東京都多摩立川保健所 食品衛生担当
電話: 042-524-5171 FAX: 042-528-2777

バックナンバーは
こちらから→



災害時の食中毒予防！

災害時は水、電気、ガスなどのライフラインが止まることもあり、十分な衛生状態を保つことが難しくなります。いざという時のために災害時における食中毒予防のポイントを確認しましょう！

炊き出しなど

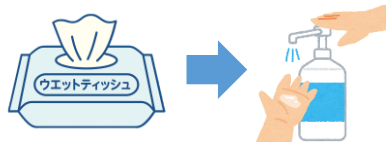
調理をする時のポイント！

体調不良時は調理しない！

- ・下痢、腹痛
- ・発熱
- ・おう吐
- ・手に傷がある等



しっかり手洗い！



水が使えない場合は
汚れを落としてから消毒！

十分に加熱したものを提供！



食品に直接触れない！



使い捨て手袋やラップを
活用しましょう！

温度管理に注意！



調理後は常温に
長時間置かない！

調理器具はよく洗浄消毒！



食べる時のポイント！

状態をチェック！

賞味
期限消費
期限

容器破損

におい

期限表示

異常を感じたら食べるのをやめましょう

できるだけ早く食べましょう！



食べきれない時は思い切って処分しましょう

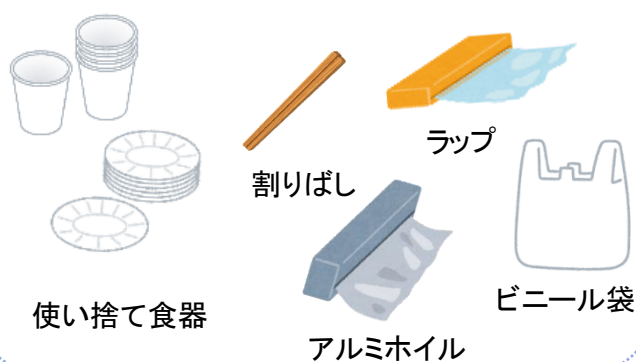
普段から備えましょう！

家庭で備蓄しておきたいもの

衛生用品



食器具類



食品



調理器具



「ローリングストック」を始めましょう！

- ✓ 食品や生活用品を、普段より少し多めに買い置く
- ✓ 普段の生活で古いものから消費する
- ✓ 使用した分を買い足す



⚠ 食中毒かもしれない時は… ⚠

- ・おう吐、下痢等の症状がある時は、早めに医療機関を受診しましょう
- ・体調不良の場合は、調理に従事しないようにしましょう
- ・避難所にいる場合は、医師や保健師等のスタッフに申し出ましょう

災害時の食品衛生について詳しい情報はこちらをご覧ください



知って備える。
災害時の食中毒予防



(避難所管理者向け)
避難所ですぐに使える
食中毒予防ブック



二次元コードまたは
以下の検索ワードから
アクセスしてください

東京都 災害時の食中毒予防

検索