

災害時の食中毒予防

能登半島地震では、断水や停電により十分な衛生状態を確保することが難しい状況がありました。今号では、日頃から備えておくと災害時に活用できる用品をご紹介します。

手洗い・手指消毒は、食中毒・感染症予防の基本だよ。



手指の衛生に役立つ用品（例）

消毒用アルコール



手指や調理器具を消毒する。

使い捨て手袋・ビニール袋



調理するときに素手で食品を触らないようにする。

ウェットティッシュ



水が使えないときに、手指の汚れを落とす。

水やガスが使えない場合は例にある用品を用意しておく、食中毒予防にも役立つよ。



水やガスが使えないときに役立つ用品（例）

ラップ・アルミホイル



食器を洗えないときに、食器に巻いて使う。

キッチンペーパー・ペーパータオル



水が使えないときに、食器や調理器具の汚れをふき取る。

カセットコンロ・ガスボンベ



ガスコンロなどが使えないときに、水や食品を加熱するために使う。

避難所ですぐに使える資料のほか、多言語版（英語、中国語（簡体字、繁体字）、韓国語）の資料などもホームページに掲載されていますので、ご活用ください。

「おなかの風邪」と 「食中毒」の密な関係

いわゆる「おなかの風邪」にはいくつかの原因が考えられますが、もしかするとノロウイルスが原因かもしれません。

ノロウイルスは食中毒の原因としても知られていますが、「おなかの風邪」が食中毒に結びついてしまった事例も発生しているので注意が必要です。

〈ある飲食店でのケース〉



①「おなかの風邪」
になった家族を介抱



②飲食店で従事者
として調理(手を介
して食事を汚染)



③食事を食べた
客が体調を崩す



④飲食店の食事を原
因とするノロウイル
ス食中毒と判明

感染性胃腸炎（おなかの風邪）
流行中

こんなとき
どうすれば...？

周囲で「おなかの風邪」や「ウイルス性胃腸炎」が流行っているときは、症状がなくてもご自身がノロウイルスを持っている可能性があります。

また、ノロウイルスは手を介して広がり、施設や食品を汚染するので、不十分な手洗いがもとで食中毒を起こしてしまう場合もあります。

実際に、今年1月と2月には、多摩小平保健所管内でノロウイルス食中毒が発生しています。

ノロウイルスによる食中毒を予防するため、調理・盛付に従事する人は以下の点にご注意ください。

- ◎下痢、おう吐などの胃腸炎症状や発熱などの症状がある場合には、調理・盛付に従事しない。
- ◎「自分もノロウイルスに感染しているかもしれない。」と認識し、入念に手を洗う。

【手洗い方法について】

多摩小平保健所ホームページでは、当保健所で作成した手洗いの動画を公開しています。

東京動画「めざせ！手洗いマスターあろうさぎと手を洗おう！」

あろうさぎ 手洗い で検索！