

# 食の安全都民講座

## ～災害時の食中毒予防～

東京都福祉保健局健康安全部

食品監視課 平 公崇

# 内 容

- ① 避難所における事例  
～熊本地震（2016年）の派遣経験～
- ② 食中毒予防のポイント  
～熊本地震における都の調査結果～
- ③ まとめ

# 熊本県への派遣（東京都）

- 熊本地震（前震H28.4.14 本震H28.4.16）
  - 要請先：全国知事会（保健所の支援）
  - 派遣先：熊本県御船保健所（益城町所管）
  - 派遣期間：H28年4月25日～5月31日  
（全7班）
  - 班編成：医師1 保健師2 事務等1 計4名

# 倒壊した家屋（益城町）



# 避難所（+車中泊）



・ホテル



・小学校

# 避難所における事例

- ◆ トイレ後の手洗い消毒
- ◆ 炊き出しの食材管理
- ◆ 炊き出し（カレー）の取扱い
- ◆ 配布食品（おにぎり）の取扱い

# 避難所 仮設トイレ



・グリーン扉(洋式)

# 避難所 トイレ手洗い（前）



・トイレ使用後の手洗い⇒0.025%次亜塩素酸Naを使用

# 避難所 トイレ手洗い（後）



・翌日、アルコール系薬剤に変更

# トイレの状況（小学校仮設）



# トイレの状況（小学校舎内）



・ゾーニング（通路/履物）

# 避難所（小学校）炊き出し



- ・トマト
  - ・冷凍食品
  - ・乳製品
- ⇒食材の管理

# 避難所（ホテル）炊き出し



・ボランティア炊き出し  
（カレー）

屋外保管・むき  
出し・直置き

# 避難所（体育館） 食品配布



・おにぎりの保管状況



発砲スチロール容器・温蔵・長時間

# 熊本市内の避難所で発生した 黄色ブドウ球菌食中毒

発生日：平成28年5月

喫食者：43名

有症者：34名（年齢6歳～84歳）

主な症状：吐き気、嘔吐、下痢

原因食品：昼食に提供された「おかかおにぎり」



## 【概要】

熊本市内の飲食店で当日朝に調理したおにぎりが避難所に配送された。調理人の手指の黄色ブドウ球菌がおにぎりに付着し、増殖して毒素を産生。

# 食中毒予防のポイント

# 避難所等へ弁当・おにぎりを提供する場合、 避難所等で炊き出しする場合の食中毒予防

## 基本的な考え方

- 水道、電気などのライフラインが使えないなど、制約のある中では、「少しでもリスクを下げる」という考え方で、実施可能な対策を講じることが大切。

## 食中毒予防の重点ポイント

- メニューは加熱調理品
- 手洗い／手指の消毒
- 温度管理
- できるだけ早く食べ終えること

# ①メニューは加熱調理品

手指や器具等の十分な洗浄、消毒が困難な状況では、食中毒予防3原則のうち、「やっつける(加熱殺菌)」を徹底する。

- メニューはできるだけ加熱調理品とする。
- 非加熱メニューや加熱後に手を加えるものは避ける。



焼くもの



煮るもの



汁物



サラダ



和え物



刺身

## ②手洗い／手指の消毒

- しっかり手を洗いましょう！
- 水が使えない場合は、ウェットティッシュで汚れをよくふき取り、アルコール消毒する。
- 手に傷があるときはもちろん、手に傷がなくても、調理には使い捨て手袋を使用する。
- 特ににおにぎりを握るときは、使い捨て手袋を着用するか、ラップで包む。



### 体調不良時は調理しない！

- 調理者がノロウイルス等に感染していると、手指等を介して食品を汚染し、食中毒発生の恐れがあります。



# ③温度管理

## 避難所で炊き出しをする場合

- 原材料の冷蔵及び冷凍品は、クーラーボックス等で、常温保存食品は、直射日光を避けて保存する。
- 作り置きせず、調理後2時間以内に喫食できるよう提供する。



## 避難所に弁当等を提供する場合

- 弁当の調理時は、ごはん、おかずは十分に冷ましてから盛り付ける。
- 保管、運搬中の細菌増殖を抑えるため、調理後、長時間の常温放置は避ける。



## ④できるだけ早く食べ終えること

熊本地震の避難所では、発災直後の食料が限られた状況で、弁当やパン、おにぎりを大事にとっておく状況が見られた…。

- 提供時に、取り置きせず、できるだけ早く食べるようにしましょう。

まとめ

# 避難所における食中毒予防

## ◆ゾーニング（エリア区分）

⇒避難所内の通路/履物、トイレと炊き出し場所等

## ◆トイレの管理と適切な手洗い方法

⇒特に水道水が使用できない場合

## ◆食品の管理（温度と時間）

⇒ボランティア：食材の温度、弁当/おにぎりの提供  
被災者自身：早く食べる、残り物は廃棄

# 備えておきたい衛生用品(例)

- 消毒用アルコール

手指や調理器具の消毒に役立ちます。



- ウェットティッシュ

水が使えない場合に、手指の汚れを落とすのに役立ちます。



- 使い捨て手袋・ビニール袋

調理の際、素手で食品を触らずに済みます。



- カセットコンロ・ガスボンベ

ガスの供給が停止した場合などでも、お湯を沸かしたり、加熱調理を行うことができます。

