

食中毒予防チェックリスト

食品の配布

 **配布場所にポスターを掲示する。**

- ・食品配布場所用 食中毒予防ポスター（資料 17、多言語版：資料 18）
- ・食品配布場所用 食物アレルギー注意喚起ポスター（資料 19、多言語版：資料 20）

 配布の前に手を洗う。

- ・水が使えない場合は、ウェットティッシュや手指消毒剤を使う。

 容器に入っていない食品を配布するときは、素手で触らず、使い捨て手袋やラップを使う。 **配布時に、期限表示や異臭、見た目（容器の破損など）に異常がないかを確認する。**

- ・異常があったら配布をやめる。
- ・配布後に気付いたときは、館内放送などで、避難者に食べないように伝える。

 配布時に、日持ちのしない食品（弁当、おにぎりなど）は、早めに食べるよう声かけする。

- ・「次にいつ食事があるか分からない」という不安感から食品を取り置きしないよう、次の食品配布の予定等を避難者に伝える。

 配布時に、「食物アレルギーで食べられないものはありますか？」と声かけする。

- ・情報に誤りがあると命にかかわることもあるため、原材料の情報提供は、よく確認して慎重に行う。

 日持ちのしない食品が残ったときは、原則廃棄する。

- ・冷蔵庫やクーラーボックスで一時的に保管する場合は、避難所での使い方のルールに従って活用する。