

# 9月の給食だより

## 《 知って備える。災害時の食中毒予防!! 》

災害時は、水や衛生用品の不足など、様々な要因により、十分な衛生状態を確保するのが難しく、過去には、避難所において食中毒が発生しています。

避難生活での食中毒予防対策について、あらかじめ確認して、災害に備えましょう。

食中毒予防に  
役に立つ！

### 家庭でも備えておきたい主な衛生用品(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

ガスコンロなどが、使えない場合でも、お湯を沸かしたり、加熱調理を行うことができます。



#### ラップ・アルミホイル

食器に巻いて使うことで、食器を洗わずに済みます。



### 食べるとき

手洗いを  
忘れずに！

### 食品等を捨てるとき

災害発生直後は、家庭や避難所で出たごみがすぐに収集されないことも想定されます。

家庭内や避難所内で、生ごみや食品容器等を捨てる時は、臭い、虫が発生しないよう蓋つきのごみ箱やごみ袋に入れて、密封しておきましょう。

分別・排出は、避難所や地域のルールに従いましょう。



- 異常を感じたら食べない。
- 食べ残し、長時間放置又はいつ配られたか分からない食品は、思い切って捨てましょう。(一度開封した食品は表示されている期限によらず早めに食べましょう)
- 使い捨てでない食器は使用後に洗剤でよく洗い、乾燥させましょう。

--- 水が使えない場合 ---

- 食器にラップを巻く
- 使い捨ての食器を使う
- ペーパータオルで汚れを拭き取った後アルコール消毒した食器を使う

<東京都福祉保健局リーフレットより>

