

8月30日～9月5日は 「防災週間」です



避難所でも食中毒に



気をつけましょう！

注意

災害時は、ライフラインの寸断により、食品の低温保管ができなくなるなど、食中毒が発生しやすい状況になります。

過去には、避難所でおにぎりを原因とする食中毒も発生しているため、災害時でも食品の取扱いに注意をしましょう。

避難所での食中毒予防のための



ポイント

- ◆ 出された食事はすぐに食べましょう。
※時間が経ち過ぎたら思い切って捨てましょう。
- ◆ 調理や配付、食事の前には、手を洗いましょう。
ウェットティッシュなども活用しましょう。
- ◆ 下痢、発熱、手指に傷がある人は、食品の調理や配付を行わないようにしましょう。
- ◆ 調理の際は十分に加熱しましょう。

常温で保管できる食品も、
直射日光が当たらない場所で
保管しましょう！

