

# 災害時の食③

# 災害時の食中毒を予防するには

## 食事の前やトイレの後、不衛生なものに触れた後は手を洗う

### 水が使える時



石けんを使って、ていねいに手を洗います。

### 水が使えない時



ウェットティッシュやおしぼりで汚れを落とします。



十分な量の消毒用アルコールを手のひらにとって、手全体によくすり込んでから、乾かします。

## 食中毒予防に役立つ 衛生用品



手の消毒や食べ物に直接触れないために使うもの、煮沸消毒ができるものなどを用意します。

## 食べ物が傷んでいないかを確認する



食べる前に、消費期限や容器の破損、においや見た目を確認することが大切です。

## 配られた食べ物は早めに食べる



食べ物は取っておかないで、できるだけ早く食べ切ることが、食中毒の予防になります。

災害時は、水や衛生用品の不足などが要因となり、食中毒が発生しやすくなります。

食中毒の予防のためには、水が使えても使えなくても、手洗いや手の消毒が重要です。

家にある衛生用品を、家の人と見直して、備えておきましょう。

監修 名古屋工業大学大学院 工学研究科 社会工学専攻 防災安全部門長 教授 渡辺研司先生