



災害時の食中毒予防について

大阪府泉佐野保健所 食品衛生課

平成29年12月作成

目次

1、避難所で発生しやすい食中毒

2、避難所での食品の管理方法

3、炊き出し時の注意点

4、食品取り扱い時の手洗い

5、衛生用品の確保について

6、発生が危惧される食中毒原因について

避難所で発生しやすい食中毒

災害時には、通常時と異なる食品の流通、食品の管理方法、衛生環境の悪化等を原因とした食中毒の発生が危惧されます！



災害時の食品取り扱いの注意点をあらかじめ把握しておくことで、食品を原因とする集団食中毒を未然に防ぐことができます

各食品関係者全員の意識づけが非常に大切です

- ➡ 食品を調達・管理・支給される方
- ➡ 食材を用いて被災者へ炊き出し等を行う方
- ➡ 避難所で食事をされる被災者の方

災害時と平常時の相違点

通常と異なる食品の仕入れルート及び保管方法

- ➔ 災害時は平常時とは異なる食品の運搬方法がとられる。
- ➔ 避難所には冷凍冷蔵設備が不足している。特に夏場の室温での食品保管は危険。

衛生的な調理を行う環境が整っていない

- ➔ 十分な給水設備がなく、調理器具類が洗浄殺菌不足が発生。
- ➔ 手洗い設備の不足により、調理時に十分な手洗いが行えない。石けんや消毒薬の不足も危惧される。
- ➔ 調理品の提供時間を急ぐあまり、加熱不足となった調理品の提供の可能性。

食品・飲料水の不足

- ➔ 食品不足により、「もったいない」の観点から、期限切れ食品や残りものを食べてしまう。水不足により、安全性が確保されていない湧き水や井戸水を飲用してしまう。

目次

1、避難所で発生しやすい食中毒

2、避難所での食品の管理方法

3、炊き出し時の注意点

4、食品取り扱い時の手洗い

5、衛生用品の確保について

6、発生が危惧される食中毒原因について

避難所での食品の管理方法

(ア)全国から配送される食品物資の受け入れ

- ➡ 物資受け入れ時は、梱包の一部を開封し、異常の有無(異臭、破損等)、保存方法や期限表示以内であることを確認しましょう。
- ➡ 受け入れた食品には段ボール箱に油性ペンなどで品名、受け入れ日時、消費(賞味)期限の表示を行いましょよう。
- ➡ 受け入れ日時の記録を行いましょよう。以下は記入例です。

食品名	〇〇弁当
受入れ日時・受入数	平成29年8月1日(月)11時30分 50食
提供者(送り主)・連絡先	氏名 泉佐野〇〇団体 連絡先 072-XXX-XXXX
賞味(消費)期限	賞味期限 消費期限 平成29年8月1日14時まで
保管温度帯	要冷蔵(10℃以下) 要冷凍(-15℃以下) <u>常温</u>
保管場所	〇〇体育館1F倉庫
受入れ時の異常の有無	50食の内、1食の包装に破損があったため、当該1食を返品。
受入れ確認者	佐野 太郎



期限切れ食品や異常(外装の破れ・臭い・色・感触など)を感知した食品は迷わず捨てましょよう!

避難所での食品の管理方法

(イ)受け入れた食品の保管

- ➡ 常温品は**直射日光の当たらない涼しい場所**に保管しましょう。また、地面に直置きせず、すのこなどを敷いて管理しましょう。
- ➡ 冷凍品及び冷蔵品は冷凍冷蔵庫で保管しましょう。
- ➡ 自衛隊などから配給される**飲料水はため込まず、原則としてその日に使い切る**ようにしましょう。配給当日に使いきれなかった水は、飲用目的以外で使用するようにしましょう。
- ➡ 飲料水を貯めるポリタンク等は水のつぎ足しを行わず、使用前後で必ず洗浄しましょう。また、**井戸水や湧き水は水質が安定せず、食中毒の原因となる可能性がある**ことから、調理時の手洗い・調理用・飲用への使用は控えましょう。
- ➡ 期限切れ食品や、定められた保存温度を逸脱した保管管理がされた食品は迷わず廃棄しましょう。期限表示順に整理するとわかりやすいです。
- ➡ 保管している食品は、定期的に期限表示・保管状況の確認を行いましょ

避難所での食品の管理方法

(ウ)被災者への食品の配布

- ➔ 配布直前にも、食品の期限表示を確認しましょう。
- ➔ 配布時には、被災者の方へ、以下のことを必ず伝えましょう。

- 期限に関わらず、もらったらすぐに食べること
- 食べた時に異常を感じた場合は、すぐに担当者まで申し出て、その食品を食べないこと

➔ 担当者は直ちに配布を中止し、配布した食品を回収、被災者の皆さんに当該食品を食べないよう呼びかけます。

- 残った食品はため込まず、廃棄すること

(エ)配布時に余った食品について

- ➔ 期限が残っている場合は、適切な温度で再度保管しましょう。開封した食品は廃棄するようにしましょう。



期限切れ食品は迷わず捨てましょう！

目次

1、避難所で発生しやすい食中毒

2、避難所での食品の管理方法

3、炊き出し時の注意点

4、食品取り扱い時の手洗い

5、衛生用品の確保について

6、発生が危惧される食中毒原因について

炊き出し時の注意点

被災者の方へは、「安全に調理された食品のみを提供する」という信念を持ち、以下のルールを守って行いましょう。

(ア)提供する食品

提供可能な食品

- ・ **加熱調理を行う食品**

例)煮物、焼き物、揚げ物、汁物、炒め物等

提供を控えるべき食品

- ・ **生もの**

例)生野菜サラダ、カットフルーツ、サンドイッチ、刺身等

- ・ **加熱調理後に手を加える食品**

例)和え物、おひたし、冷やしそうめん、おにぎり、卵焼き(包丁のカット行為あり)等

おにぎりについて

おにぎりは、手が触れる調理行為が多いため、食中毒発生のリスクが高い食品です！

やむを得ず、おにぎりを調理する場合・・・

- ➡ しっかり液体せっけんを用いた手洗い、手指消毒を行いましょう。
- ➡ 手で直接おにぎりに触らずにラップ・使い捨て手袋等を用いましょう。
- ➡ 握った後にしっかり放冷 (冷ます) しましょう。
- ➡ 調製後、速やかに提供しましょう。

食中毒事例

発生現場：熊本地震の指定避難所

発生日時：平成28年5月6日(金) 13時(初発)

有症者数：34名

主症状：嘔気、嘔気、下痢

原因食品：5月6日(金)の昼食に提供されたおかかおにぎり

(製造場所は熊本市内の飲食店であり、製造後に避難所へ搬入)

炊き出し時の注意点

(イ)調理時の注意点

- ➡ 炊き出しは避難所内の調理場等を使用しましょう。
- ➡ 調理時は液体せっけんで手洗いを行い、アルコールスプレーで手指消毒を行きましょう。また、使い捨て手袋を着用しましょう。
- ➡ 包丁・まな板は肉・魚・野菜等で使い分けましょう。また、調理器具類は、熱湯や次亜塩素酸ナトリウム液(塩素系漂白剤)で消毒した後に使用しましょう。
※加熱調理後に包丁で切るトンカツや卵焼きなどは控えましょう。
- ➡ 食材は中心部まで火が通るように、十分加熱しましょう。
- ➡ 加熱調理後の食品をパックすると、蒸れて食中毒細菌が増殖します。パックはなるべく行わず、やむを得ない場合は速やかに食べていただくよう被災者の方へ説明しましょう。
- ➡ カレーやシチューなどの前日調理や作り置きは止めましょう。
- ➡ 調理には井戸水や湧き水の使用を控え、調理用又は飲用の水を使用しましょう。
- ➡ 調理後は速やかに提供しましょう。

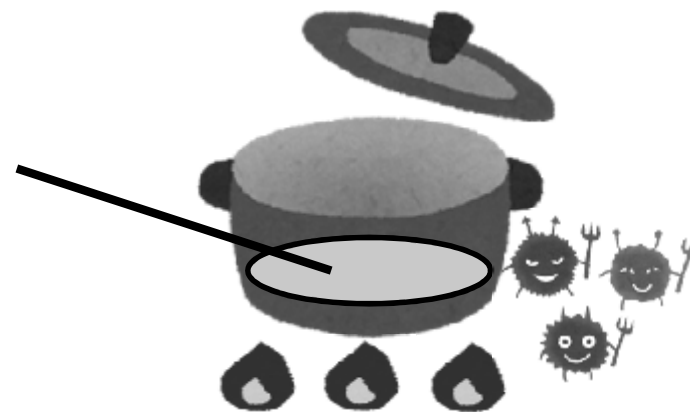
カレーやシチューについて

カレー・シチュー等の煮炊調理品については、大釜で加熱調理した後に放置すると、ウェルシュ菌による食中毒発生のリスクが高まります！

なぜ加熱調理してるのに食中毒が起こるの？

大鍋で加熱調理した後に放置すると、大鍋内部の温度が下がりきらず、熱に強いウェルシュ菌が一気に増殖します！

※至適増殖温度43℃～47℃



食中毒を防ぐにはどうすればよいの？

- 前日調理は行わず、作り置きや冷ます行為(常温放置含む)等を行わない。
- 加熱調理後は常に煮ながら、すぐに提供する。

炊き出し時の注意点

(ウ)調理従事者(ボランティア等)における注意点

- ➡ 体調不良者(下痢、腹痛、咳、発熱等)は、食品の取り扱いに従事しないようにしましょう。
- ➡ 調理専用の服装、使い捨てマスク、使い捨て手袋、ネット帽を着用しましょう。
- ➡ 使い捨て手袋のまま、汚染箇所(ゴミ箱、冷蔵庫の取っ手等)を触らないようにしましょう。
- ➡ トイレ使用前は、必ず調理専用の服装を脱ぎ、トイレ使用後は手洗いを行いましょう。



避難所のトイレは、衛生環境が保たれていない場合があるので注意が必要です！

(エ)食品配布時における注意点

- ➡ 調理後は速やかに提供しましょう。
- ➡ 当日調理した食品でも、提供直前にしっかり加熱しましょう。



炊き出し時の注意点

(オ)調理時の記録を残す

➡ 炊き出し時には、以下のような記録を残しましょう。

団体名	〇〇ボランティア団体
責任者氏名・連絡先	泉佐野 太郎 072-XXX-XXXX
調理日時	平成29年8月1日(火)10時00分から11時30分まで
提供日時	平成29年8月1日(火)12時00分から13時00分まで
提供メニュー/食数/期限	豚汁/100杯分/平成29年8月1日(火)14時まで
調理・配膳従事者数	12名
アレルギー物質の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有(小麦) <input type="checkbox"/> 無

調理・配膳従事者の健康点検項目	点検結果
下痢・腹痛・発熱等の症状の有無	<input checked="" type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり(人)
手指に傷の有無	<input type="checkbox"/> なし <input checked="" type="checkbox"/> あり(1人)※調理担当から外した
指輪・時計等は外していますか	<input checked="" type="checkbox"/> 外している <input type="checkbox"/> 外していない(人)
衣服は清潔ですか	<input checked="" type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 不清潔(人)
爪は短く切ってますか	<input checked="" type="checkbox"/> 短い <input type="checkbox"/> 長い(人)

※点検項目に該当する人は調理に従事させないようにしましょう！

➡ 調理済み食品を50gずつビニール袋に入れて、2週間冷凍保存しましょう。→食中毒調査時の検査用となります。

炊き出し時の食品表示

(力)炊き出し食品の表示について

原則として全ての包装済み食品に、名称、原材料、添加物、消費(賞味)期限、アレルギー表示、内容量、保管方法、製造者氏名及び製造施設住所、栄養成分の表示は必須となりますが、余裕がない場合は下記項目だけ必ず表示を行いましょう。

表示はシールに限らず、油性ペン等でもOKです！

消費期限

食中毒予防のために重要です。炊き出し食品は原則として調理当日が消費期限となりますが、消費期限時間まで表示しましょう。

アレルギー項目

食物アレルギーは発症すると重篤なものとなります。義務表示項目(7品目)は必ず表示するようにしましょう。

義務表示項目(7品目)

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

推奨表示項目(20品目)

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

目次

1、避難所で発生しやすい食中毒

2、避難所での食品の管理方法

3、炊き出し時の注意点

4、食品取り扱い時の手洗い

5、衛生用品の確保について

6、発生が危惧される食中毒原因について

食品取り扱い時の手洗い

手洗いは食品衛生の基本です！食品を取り扱う場合は必ず手洗いを行いましょう！

正しい手洗い方法

ステップ1 洗淨

まず流水で手の汚れを落とし、その後に液体せっけんを泡立てて手全体を洗います。

ステップ2 消毒

使い捨てペーパータオル等で手の水分をふき取ります。その後、消毒用アルコールを使って手全体を消毒します。

手洗いをを行うタイミング

トイレやおむつの交換の後、調理前、食肉・魚介類・卵を扱った後、食事の前、救助・復興作業の後等

食品取り扱い時の手洗い

水が十分に使えなかったら？

➡ おしぼりやウエットティッシュ等で汚れをよく落とします。
また、汚れを十分にふき取った後に、手全体を消毒用アルコールで消毒しましょう。

使い捨て手袋をすれば手洗いしなくても大丈夫？

➡ 手洗いをしないと、使い捨て手袋を使用する際に手袋表面を汚染してしまいます！手洗い等で必ず手を清潔な状態にした後に、手袋の手首部分をつまんで、装着しましょう。

使い捨て手袋がなかったら？

➡ 直接食品に触れる行為は極力控えましょう。菜箸、トング、ラップ等を上手く活用しながら、直接食品に触れる行為をできるだけ減らすようにします。

目次

1、避難所で発生しやすい食中毒

2、避難所での食品の管理方法

3、炊き出し時の注意点

4、食品取り扱い時の手洗い

5、衛生用品の確保について

6、発生が危惧される食中毒原因について

衛生用品の確保について

災害時における食中毒を予防するために、衛生用品を平常時から備蓄しておきましょう。

衛生用品の保管場所

- 災害時に迅速に使用できるように、取り出しやすい場所に保管しましょう。使用用途別に区分しておくことをお勧めします。
- 使用期限が設定されている衛生用品(消毒薬等)は、期限管理を行うようにしましょう。

備蓄する衛生用品の種類

- 主に、手洗い用、炊き出し用、トイレ掃除用などに区分されます。
- 次ページの用途別衛生用品例に従って備蓄しましょう。

備蓄すべき用途別衛生用品例

用途	備蓄すべき衛生用品(例)		設置場所(例)
手洗い	<ul style="list-style-type: none"> ・ 消毒用アルコール(ボトルポンプ式) ・ コック付きポリタンク(水溜め用) 		手洗い場、 トイレ、 調理場、 食事場所等
	(水が使える場合) <ul style="list-style-type: none"> ・ ペーパータオル ・ 液体せっけん 	(水が使えない場合) <ul style="list-style-type: none"> ・ ウェットティッシュ 	
炊き出し	<ul style="list-style-type: none"> ・ 使い捨て食器、割りばし、スポンジ、食器洗剤、タワシ、布巾、ペーパータオル、ラップ、アルミホイル ・ 包丁・まな板、菜箸、トング、ザル、ボウル、ガスコンロ等の調理器具一式 ・ 次亜塩素酸ナトリウム液(塩素系漂白剤)、消毒用アルコール(ボトルスプレー式) ・ 蓋つきバケツ、ゴミ袋、使い捨て手袋・マスク、エプロン、三角巾等 		調理場
トイレ掃除	<ul style="list-style-type: none"> ・ 使い捨て手袋、使い捨てマスク、エプロン、ゴム手袋 ・ 次亜塩素酸ナトリウム液(塩素系漂白剤)、希釈用ペットボトル、消毒用アルコール(ボトルスプレー式)、バケツ ・ 雑巾、ほうき、ちりとり、モップ、便器用ブラシ、トイレ用洗剤、ごみ袋、長靴 		トイレ

目次

1、避難所で発生しやすい食中毒

2、避難所での食品の管理方法

3、炊き出し時の注意点

4、食品取り扱い時の手洗い

5、衛生用品の確保について

6、発生が危惧される食中毒原因について

避難所で発生しやすい食中毒原因

黄色ブドウ球菌

- ➔ 特徴：人、動物の皮膚、粘膜に広く分布。
- ➔ 潜伏期間：1～5時間
- ➔ 症状：吐き気、嘔吐、腹痛
- ➔ 原因食品：おにぎりなどの穀物加工品や弁当などが多い。
- ➔ 予防方法：調理時の手洗い、手に傷がある場合は、使い捨て手袋を着用する。

やむなく調理食品を冷ます場合は、直ちに冷却し、低温保存すること。

ウェルシュ菌

- ➔ 特徴：人、動物の糞便、土壌など広くに分布。加熱に強い。
- ➔ 潜伏期間：8～12時間
- ➔ 症状：下痢、腹痛
- ➔ 原因食品：大量に作られたカレーやシチューなど煮込み料理に多い。
- ➔ 予防方法：加熱調理した食品はすぐに食べる。

やむなく調理食品を冷ます場合は、直ちに冷却し、低温保存すること。

避難所で発生しやすい食中毒原因

セレウス菌

- 特徴：土壌などに広く分布。加熱に強い。嘔吐型と下痢型に分かれる。
- 潜伏期間：嘔吐型/1～5時間 下痢型/8～15時間
- 症状：嘔吐型/吐き気、嘔吐 下痢型/下痢、腹痛
- 原因食品：嘔吐型/焼き飯などの米飯類、麺類 下痢型/スープなど
- 予防方法：加熱調理した食品はすぐに食べる。

やむなく調理食品を冷ます場合は、直ちに冷却し、低温保存すること。

ノロウイルス

- 特徴：人の糞便や吐物に存在し、アルコールスプレーの殺菌効果が低い。
- 潜伏期間：24～48時間
- 症状：嘔吐、激しい下痢、腹痛
- 原因食品：ノロウイルス感染者が触れた食品。
- 予防方法：食品に触れる場合は、手洗い・使い捨て手袋を着用する。

提供する食品は十分な加熱調理(90度90秒以上)を行う。