

災害時の食中毒予防3原則

災害時は、断水・停電等により衛生環境が悪化し、食中毒が発生しやすくなります。以下の食中毒予防3原則を守り、安全に食品を提供しましょう。

1 菌をつけない

食品取り扱い時は、必ず**石鹸**で**手を洗い**、**消毒用アルコール**で**手指を消毒**しましょう！

2 菌を増やさない

停電の際は冷凍品及び冷蔵品は**使用せず**、**炊き出し等の調理品**はなるべく早く**食べ**ましょう！

3 菌をやっつける

炊き出し等の調理品は、中心までしっかり**加熱**して**すぐ**に提供しましょう！



期限切れ食品や**余った食品**は、**ため込まず**に**廃棄**しましょう