

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