

手洗い、正しい
食品管理で健康
を保ちましょう

災害時を元気に過ごすために

避難所は多くの人が集まって生活しています。風邪等の感染症が広がりやすく、食中毒などへの注意も必要です。

感染症を予防するためには、手洗いが基本になります。

○食中毒を予防するために・・・手洗いを徹底しましょう。

炊き出しや食事の配膳を行うときはもちろん、食べものに触れる際は手洗いを行いましょう。



流水でよく手をぬらした後、石けんをつけ、手のひらをよくこすります。



手の甲をのぼすようにこすります。



指先・爪の間を念入りにこすります。



指の間を洗います。



親指と手のひらをねじり洗いします。





手首も忘れずに洗います。


石けんで洗い終わったら、十分に水で流し、清潔なタオルやペーパータオルでよく拭き取って乾かします。

※水がない場合は、ウェットティッシュやアルコール消毒液を活用しましょう。


食品は正しく管理しましょう ～健康を守るために～

 食料は、冷暗所での保管を心がける等、適切な温度管理を行いましょう。

 提供された食事は早めに食べましょう。

 消費期限の過ぎた食品は保存せず、食べないようにしましょう。
健康を保つことのほうが大切です。



 下痢、腹痛、嘔吐、発熱等の症状がある方や手に傷のある方は、食品を取り扱う作業をしないようにしましょう。



【相談・連絡先】

〇〇市・町

〇〇〇〇課

TEL