



知って備えよう！ 災害時の食中毒予防

災害時は、十分な衛生管理を行うことが難しく、食中毒が発生しやすい状況となります。抵抗力が弱いお子様や高齢者の方などは重症化することもありますので、**災害時の食中毒予防策**について、あらかじめ確認して備えておきましょう。

食中毒予防のために！ 備えておきたい衛生用品(例)

ウェットティッシュ、 消毒用アルコール など

水が使えないときに、手指の汚れを落とすことや、調理器具の消毒に役立ちます。

使い捨て手袋 ビニール袋 など

調理の際は、素手で食品に触れないよう、できるだけ使い捨て手袋などを使いましょう。

使い捨ての食器・箸、 ラップ・アルミホイル など

水が十分に確保できない場合があるため、洗う必要のない使い捨ての食器や、食器を包むラップなどを準備しておきましょう。

カセットコンロ・ガスボンベ など

ガスや電気の供給が停止した場合に、お湯を沸かしたり、調理を行うための加熱調理器具などを準備しておきましょう。

避難所で食事をするときには・・・

☆まずは確認！

- ・食品の消費期限は切れていませんか？
- ・容器包装が破損・膨張していませんか？
- ・アレルギーのある方は、食べられない物質が含まれていませんか？

☆手を洗いましょう

食事の前には、必ず手を洗いましょう。

☆早めに食べましょう

- ・食品を常温のまま置いておくと、食中毒のリスクが高まります。
- ・出された食事はすぐに食べ、**時間が経過してしまったら、思い切って捨てましょう。**

食事の調理や配膳を行うときは・・・

- しっかり手を洗いましょう。
- 調理の際は、使い捨て手袋などを使用しましょう。

**下痢、発熱の症状があるときや
手指に傷があるときは、
調理や配膳を行わないようにしましょう**

平常時から覚えておこう！ 正しい手洗い

こんな時は手洗いを忘れずに！

食事の前、調理の前、盛り付け前、生の魚や肉に触れた後、トイレの後、不衛生なものに触れた後 など。

手洗いの手順

- ① 流水で汚れを簡単に洗い流し、石けんをつけて、十分に泡立てる。
- ② 洗い残しのないよう、しっかり手を洗う。



- ③ 流水で石けんと汚れを十分に洗い流し、**清潔なタオル**や**ペーパータオル**でしっかり手をふく。
- ④ 消毒薬があれば手に取り、よくすり込む。

水が使えないときは、

ウェットティッシュなどで汚れをよく落とし、消毒薬を手のひらにとって**すり込み**、自然に乾かす。

令和3年度山口県 食の安心モニターを 募集します！



山口県では、日常の買い物を通じて食品表示などを
モニタリングしていただき、その結果を報告する
「山口県食の安心モニター」を募集します。

応募期間

3月10日(水)

~

4月6日(火)

こんな方に
オススメ！

- ✓ 食品の表示を勉強したい！
- ✓ 食の安心・安全に興味がある！

活動内容

- 食品販売店での食品表示や衛生管理等のモニタリングと報告（年4回）。
- 研修会※への参加 等。

※令和2年度は、食中毒に関することや手洗いの実験等、食の安心について学習しました。

特別な資格や経験は不要です

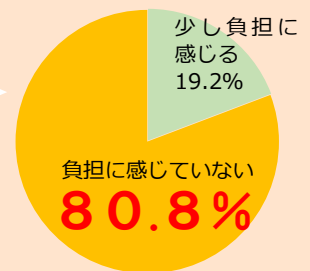
食品表示などの基礎知識は提供されます。

自分のペースで活動できます

- モニタリングは日常の買い物に合わせて行います。
- 仕事をされている方や学生の方、子育て中の方にもご活躍いただけます。

Q:モニター活動について、どれくらい負担に感じますか？

アンケート調査では、
約81%*の方が
「モニター活動を
負担に感じていない」
と回答しました。



※令和2年度研修会の参加者（26名）へのアンケート調査において、「あまり負担に感じていない」又は「全く負担に感じていない」と回答した方の割合

応募について

【応募資格】県内にお住まいの満18歳以上の方

【任 期】委嘱日～令和4年3月31日

【募 集 数】40名

【応募方法】

所定の応募申込書に必要事項を記入の上、**お住まいの市又は町の消費者行政担当課**にお申し込みください。

【応募申込書の入手方法】

市町の消費者行政担当課、山口県生活衛生課、県民局、健康福祉センターに用意してあるほか、インターネット（山口県食の安心総合情報ホームページ）でも入手できます。

【その他】

採用の可否は、令和3年5月上旬頃に直接本人に御連絡いたします。

詳しくはホームページをご覧くださいか、お問い合わせください

山口県生活衛生課 083-933-2974

