

食中毒予防のために！

～ 避難所で食品を提供する方へ～



食中毒が発生しやすい季節です！
気温・湿度が高いと、

- ✓ 食べ物が腐りやすくなります！
- ✓ 食中毒が起きやすくなります！



食中毒を起こさないために

- 体調不良の方、手に傷がある方は、食品の調理や配膳を行わないようにしましょう。
- 食材は適切に保管しましょう。
- 手を清潔にしてから調理、配膳しましょう。使い捨て手袋を使用し、直接食品に触れないようにしましょう。
※できれば石けんで手を洗い、できなければウエットティッシュや消毒薬を活用しましょう。
- 使い捨ての食器やラップを活用し、食器を衛生的に使用しましょう。
- 加熱しないメニュー、加熱後に加工を行うメニューの提供は控えましょう。
- 調理後、速やかに提供しましょう。提供時に、早期に食べきることを伝えましょう。
- 食べ残しは適切に処分しましょう。



食中毒の疑いがある場合は、保健所にご相談ください。

愛媛県