



東京防災公式キャラクター
「防サイくん」

いつも以上の注意で、 食中毒を予防しましょう

07 食中毒防止ポスター



調理する人のチェックポイント

CHECK POINT

こまめに手洗い・
手指消毒



トイレ後



調理前



生ものに
触れた後



盛り付け前

体調不良のときは
調理しない



手に傷があるときは、
使い捨て手袋を着用

身だしなみは清潔に



長い爪・
ネイル
×

指輪・
腕時計
は外す

調理するときのチェックポイント

CHECK POINT

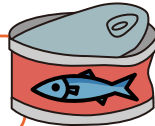
原材料を確認



消費期限
注意



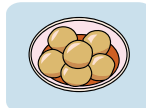
容器の破損



中心部まで
しっかり加熱



焼くもの



煮るもの



汁物
しるもの

加熱後の食品を汚染しない



材料は調理前に
カット



素手で盛り付け
しない



調理後はラップ
などで覆う

おにぎりを
握るときは…

使い捨て手袋で

ラップで



調理のあとのチェックポイント

CHECK POINT

調理後はすぐ提供

2時間以内に喫食できるように提供

調理後の
常温放置
×



調理器具は使用後に
洗浄・乾燥



水が使えない場合
汚れを拭きとり、アルコール消毒



提供時に声掛け

できるだけ早めに食べましょう

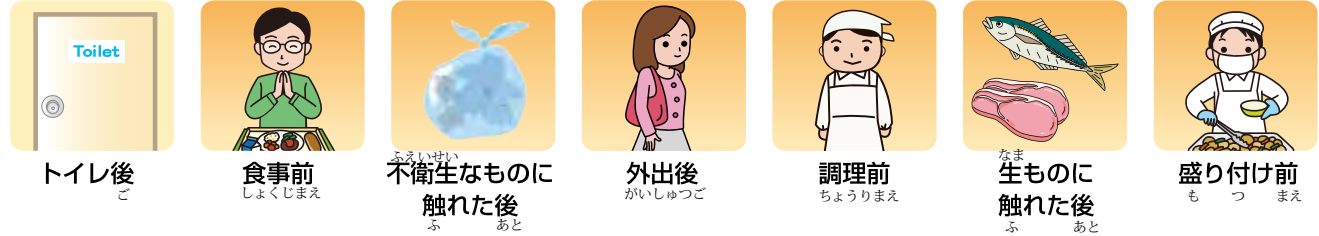
食物アレルギーで食べられないものは
ありませんか？

※原材料の情報提供は正確に
お願いします

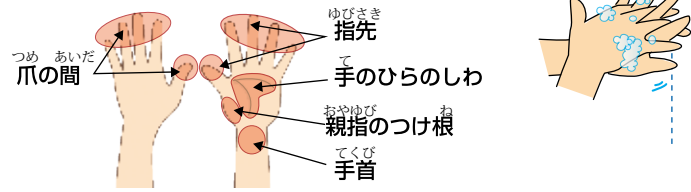
食中毒に注意しましょう!

手洗いは、食中毒・感染症予防の基本です

○手を洗うタイミング



○汚れが残りやすいところを意識して、石けんを使ってこすり洗いしましょう。



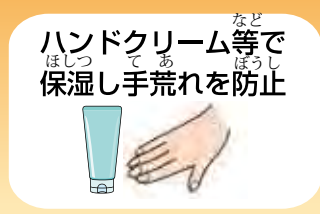
○特に食事の前、調理の前、盛り付け前、トイレの後は、手洗い後、手指消毒剤で消毒しましょう。



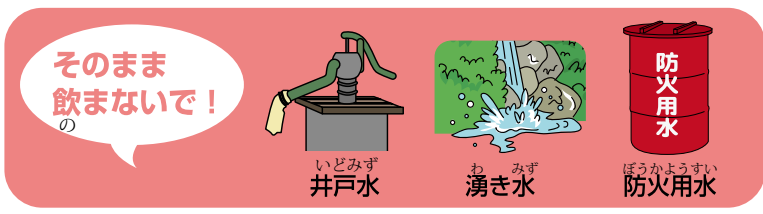
みず つか ばあい 水が使えない場合

おしぼりやウェットティッシュ等で汚れをよく落とした後、手指用消毒剤を手指全体によくすり込み、自然乾燥させましょう。

こんなところにも注意



飲み水は、管理責任者の指示に従ってください



食品を受け取ったときの注意点

○まず、確認しましょう。

- 消費期限 (Expiration date)
- 臭いがかぐ (Smell)
- 容器の破損 (Container damage)

○できるだけ早めに食べましょう。

変だな?と思ったら、食べずに管理責任者に連絡してください。



目の不自由な方などのための「音声コード」です。専用の読み上げ装置を使用して、記載内容を音声で聞くことができます



自炊・炊き出しの注意点

てあら
手洗いを
忘れずに！
わ

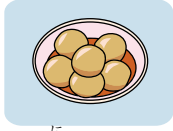
自衛隊

• 体調不良（下痢、腹痛、吐き気など）のときは調理をしないようにしましょう。

• メニューはできるだけ加熱調理を行うものにしましょう。加熱はしっかりと！



焼くもの



煮るもの



しるもの

• 原材料を確認しましょう。

消費期限

異臭

容器破損

など

• やむを得ず薬剤をペットボトルや食品容器に入れる場合は、容器の目立つところに内容物（「消毒剤」など）を書いてください。

• 加熱後の食品を汚染ないようにしましょう。



材料は調理前にカット



素手で盛り付けしない



調理後はラップなどで覆う

おにぎりを握るときは…

使い捨て手袋で

ラップで



• 調理器具は使用後に洗剤でよく洗い、乾燥させましょう。

水が使えない場合
ペーパータオル等で汚れを拭きとり、アルコール消毒します。

食べるときの注意点

てあら
手洗いを
忘れずに！
わす

• 異常を感じたら食べないでください。

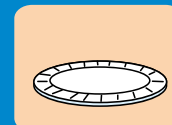
• 食べ残し、長時間放置又はいつ配られたかわからない食品は、思い切って捨てましょう。（一度開封した食品は表示されている期限よりも早めに食べましょう。）

• 使い捨てでない食器は使用後に洗剤でよく洗い、乾燥させましょう。

水が使えない場合



食器にラップを巻く



使い捨ての食器を使う



ペーパータオルで汚れを拭き取った後アルコール消毒

食品等を捨てるときの注意点

• 生ごみや容器等を捨てる時は、臭いや虫の発生等を防止するため、避難所のルールに従って分別し、決められた場所に捨てましょう。



目の不自由な方などのための「音声コード」です。専用の読み上げ装置を使用して、記載内容を音声で聞くことができます



食中毒の疑いがあったとき

• 体調不良（下痢、腹痛、おう吐など）になった場合は、早めに医師や医療スタッフ、健康相談スタッフに申し出ましょう。



ひなんしゃ かたがた みなさま しょくじていきょう

避難者の方々への食事提供ありがとうございます。

食中毒予防のため、炊き出しでは、以下のポイントを守ってください。

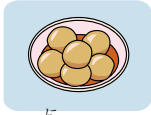
しょくちゅうどくよぼう

メニュー

メニューはできるだけ加熱調理を行うものにしましょう。



焼くもの



煮るもの



しるもの汁物

加熱しないものや加熱後に手を加えるものは避けましょう。



調理する人

こまめに手洗い・手指消毒



トイレ後



調理前



生ものに触れた後



盛り付け前

水が使えない場合

汚れを拭きとり、アルコール消毒

体調不良のときは調理しない



手に傷があるときは、使い捨て手袋を着用

身だしなみは清潔に



長い爪・ネイル

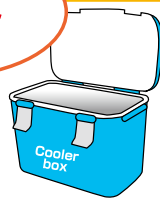
指輪・腕時計は外す



原材料

冷蔵及び冷凍品は、よく冷やしたクーラーボックス等で、常温保存食品は、直射日光の当たらない場所で保存しましょう。

クーラーボックス 開けっ放し



使用前に確認しましょう。



調理

加熱は中心部までしっかり行いましょう。
加熱後の食品を汚染しないように工夫しましょう。



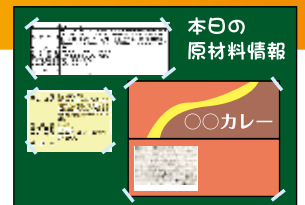
材料は調理前にカット



素手で盛り付けしない

食品の提供

作り置きせず、調理後は2時間以内に喫食できるように提供しましょう。
提供時には、取り置きせず、できるだけ早く食べるように伝えましょう。
提供時に「食物アレルギーで食べられないものはありますか?」と一声かけましょう。
また、原材料の包装や献立表を掲示するなど、正確な情報を提供しましょう。



原材料の情報提供 (例)

食品等の廃棄

生ごみや容器等は原則として持ち帰る。管理責任者の了解を得て捨てるときは、避難所のルールに従って分別し、決められた場所に捨てる。