保健所からのお知らせ

災害発生時の食中毒に注意しましょう

地震により長時間の断水や停電が発生した際には、消化器系感染症や食中毒が発生する可能性が高くなりますので、衛生管理に注意し、病気を予防することが大切です。以下の点に注意しましょう。

1　食べ物

（1）調理をする場合は清潔に努め、できる限り、衛生的な環境で、新鮮な材料、清潔な器具によって調理しましょう。手洗いもしっかり行いましょう。
（2）生ものは避けて、加熱したものを食べるようにしましょう。
（3）調理したものは、早めに食べるようにしましょう。やむを得ず保管する場合は、再加熱をしっかり行いましょう。
（4）食品は、温度が上がらない冷暗所に保管しましょう。
（5）食品のある場所に、ペットなどの動物を近づけないようにしましょう。
（6）湧水や井戸水は、細菌などによる汚染の可能性があるため、飲まないようにしましょう。やむを得ない場合は、必ず煮沸しましょう。
（7）提供された食品は、消費（賞味）期限内に食べましょう。

2　手洗いの励行

（1）用便後、汚物の取扱い後、調理や食事の前には、石鹸を用いて流水で手を洗うようにしましょう。
（2）流水がない場合は、逆性石けん液を手にもみ込むようにして、その後乾燥させることである程度の効果が期待できます。また、他の消毒液がある場合は、それらを上手に活用しましょう。また、手の爪を短く切っておくことも清潔保持に効果があります。
（3）外出から帰ったときは、必ず、手洗いを行いましょう。

3　その他

（1）具合が悪くなった場合は、早めに医師に相談しましょう。
（2）食物アレルギーのある方は、食事にアレルゲンが含まれていないか確認しましょう。