

災害時の衛生

洗浄や殺菌の機材が不足すること、大量調理に慣れていないスタッフで炊き出しをすること、食べる人自身の抵抗力が低下気味なことから、食中毒等が発生しやすい状況にあるため、食事担当スタッフへは以下の留意点を徹底させる必要がある。

- ⇒作業前の手洗いの徹底
- ⇒配給する食品の消費期限の確認
- ⇒食料品は冷暗所等、適切な温度管理のもと保管
- ⇒下痢や嘔吐等がある場合は食事担当をしない

衛生管理に関する備蓄も必要！（アルコール、ビニール手袋等）

災害時の衛生

特に調理をする場合の留意点

⇒食べ物に手で直接触れない

(例:おにぎりはラップや使い捨て手袋使用)

⇒調理用ボウルや皿はラップを敷くなど、できるだけ汚さない工夫をする

⇒加熱が必要な食品は中までしっかり熱を通す

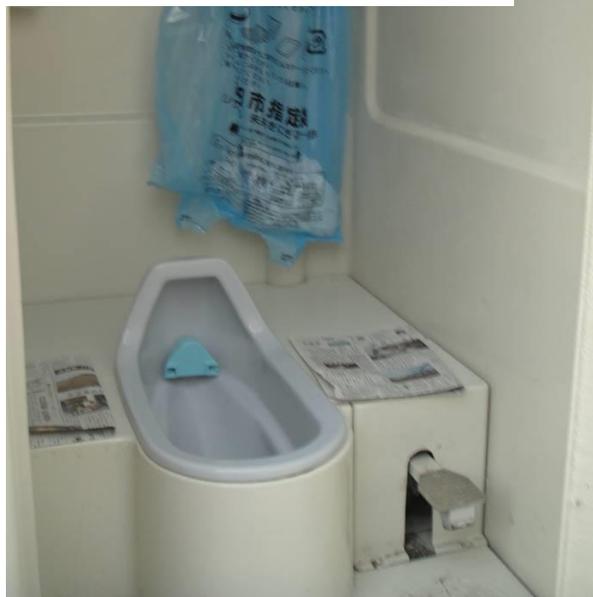
⇒使用した調理器具等はできるだけ洗浄し、清潔を保つ

排泄状況も重要な情報

トイレが汚い
遠い(屋外)



トイレに行きたくないため
水分摂取・食物摂取を控
えている。



東日本大震災 派遣管理栄養士・栄養士活動報告書分析(n=602)
上田、笠岡(坪山)ら、日本災害食学会研究発表会2016

車中で寝泊まりしている人などは**エコノミークラス症候群の危険性**が増す。
(特に若い女性)

食べて 出す サイクルが必要！

特に 高齢者は 排泄環境の**支援**が不可欠！

避難所に設置された仮設トイレ (2011年4月6日:気仙沼)