

避難所を管理されているみなさんへ

## 配給食品取扱い時の注意点

食中毒を防ぐため、食品の取扱いには十分に注意しましょう。  
下痢や嘔吐の症状がある人は食品に直接触れる作業は行わないようにしましょう。

### <受け入れ>

- ①温度管理が必要な食品は、適切な保管温度で搬送されてきたか確認しましょう。
- ②梱包を一部開封し、製造者・製造年月日・消費期限を確認しましょう。期限が過ぎていた時は返品または廃棄してください。
- ③食品を一部開封し、味、におい等異常のないことを確認しましょう。異常を感じた場合は返品または廃棄してください。
- ④梱包にマジック等で消費期限を記入しましょう。

### <保管>

- ①食品と食品以外の物資は場所を分けましょう。
- ②なるべく風通しの良い冷暗所に保管しましょう。
- ③やむを得ず屋外やテント内に保管をする場合は、直射日光が当たらないようにしましょう。

### <配布>

- ①配布前には手洗いをしましょう。
- ②傷みやすい食品や受け入れ日時の早い食品から配布することを心がけましょう。
- ③配布前に再度消費期限を確認し、食品を一部開封し、味、におい等異常のないことを複数の人数で確認しましょう。少しでもおかしいと感じたものは配布を中止してください。
- ④必要以上に配布せず、保存食（缶詰・インスタント食品・レトルト食品）以外は取り置きしないように周知してください。

### <廃棄>

- ①食べ残しは回収し、廃棄しましょう。
- ②回収した食品は外袋にマジックで廃棄と記入し、他の食品と区別しておきましょう。

**保健所食品衛生担当**

参照:習志野健康福祉センター（生活衛生—食品衛生—別添1—①）