

食中毒予防のために!

～ 被災者の皆さまへ ～



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!**



抵抗力が弱い方は重症化することもあるので、
しっかり防ぐことが大切です!

食中毒を起こさないために

- 避難所等で出された食事は、すぐに食べましょう。
※時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てましょう。
- 調理や配付、食事の前には、よく手を洗いましょう。
水が十分に確保できない場合には、ウェットティッシュなどを活用しましょう。
- 下痢、発熱、手指に傷がある方は、食品の調理や配付を行わないようにしましょう。



体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を!