

食物アレルギーカード

★ 食品が原因だと思われるアレルギー（じんま疹・湿疹・かゆみ・呼吸症状等）のある方は、お知らせください。

様

①医師から、食物アレルギーのため、特定の食品を食べてはいけないと診断されている方。

（食品名）

②過去に食物が原因のアレルギー症状が出た方。

（食品名）

③アレルギー症状が出るのではないかと心配な方。

（食品名）

食物アレルギーカード

★ 食品が原因だと思われるアレルギー（じんま疹・湿疹・かゆみ・呼吸症状等）のある方は、お知らせください。

様

①医師から、食物アレルギーのため、特定の食品を食べてはいけないと診断されている方。

（食品名）

②過去に食物が原因のアレルギー症状が出た方。

（食品名）

③アレルギー症状が出るのではないかと心配な方。

（食品名）

* 次回の支援品(食品) 配布時間

午前 時 分

場所

* 次回の支援品(食品) 配布時間

午後 時 分

場所

特殊食品(特殊ミルク、ベビーフード、濃厚流動食等)一覧

区分		商品名	備考	メーカー	
乳 幼 児	特殊ミルク	ニューMAI	医師の指示で使うミルク	森永乳業	
		MA-mi			
		ノンラクトン			
		E赤ちゃん	ミルクのアレルゲン性に配慮したミルク(ミルクアレルギー疾患用ではありません)		
	ベビー飲料	やさしい赤ちゃんの水	粉ミルクの調整に適した水です		
		イオン飲料	水分・電解質を吸収しやすいように調整		
	ベビーフード	ベビーフードレトルトタイプ	7～8ヶ月、9～11ヶ月、12ヶ月～15ヶ月		小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かにを使わずに作られたメニュー
		おでかけに便利なランチセット	ごはんとおかず、お皿とスプーンがセット		
		おさかなと野菜のリゾット	キューピー		
		とりと野菜の雑炊			
		おいもとさかなのクリーム煮			
		鶏レバーのトマト煮込み			
		コーンとポテトのクリームシチュー			
		鶏とかぼちゃのなめらかシチュー			
		牛肉と根菜のうま煮			
豚肉の五目煮					
鶏レバーのクリームシチュー					
牛そぼろと根菜のあんかけ					
五目あんかけ					
高 齢 者	濃厚流動食品	食べるタイプ	カロリーメイトゼリーアップル	たんぱく質、脂質、糖質、5種類のミネラル、10種類のビタミン、食物繊維を含む	大塚製薬
			マイバランススムースミックス	食べやすさに配慮したなめらかな食感	明治乳業
	飲むタイプ	ファインケア	微量元素、たんぱく質に配慮	キューピー	
	飲んだり、チューブを用いて摂取できるタイプ	ペプチーノ	無脂肪・低残渣	テルモ	
		明治インスロー	糖質を調整し、吸収が緩やかな流動食	明治乳業	
		アイソカル・プラス	少量で高カロリー	ネスレー	
	水分補給ゼリー	アクアゼリー	水分の体内保持に適した優れた電解質組成	味の素	
		エナチャージ160	1本150mlでエネルギー160kcal、鉄3mg、食物繊維3g	ヘルシーフード	
		OS-iゼリー	くっつきにくいのでむせにくいのごとし	大塚製薬	

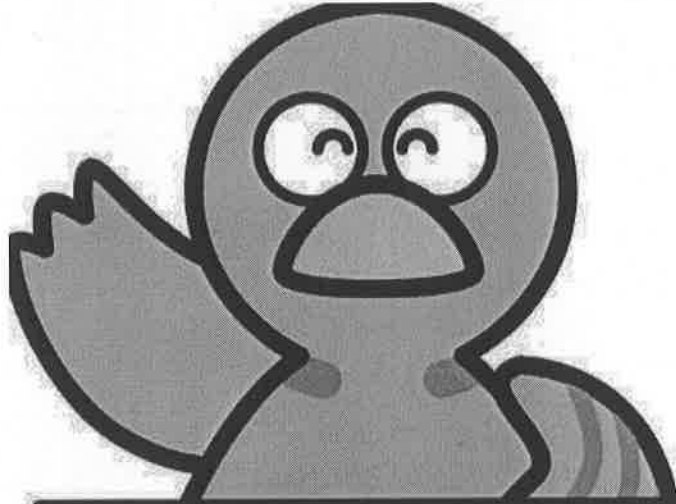
区分	商品名	備考	メーカー	
高 齢 者	やわらか食品	全がゆ	ホリカフーズ	
		やさしい献立 おじや	1品に10種類以上の素材を使用 キューピー	
		ぬくもりミキサー(おかゆ)	本格的に炊きあげたおかゆを つぶつぶを少し残してミキサー にかけてます ホリカフーズ	
		やさしい献立(容易にかめる) ・海老だんごのかきたま ・鶏だんごの野菜煮込み ・貝柱とマカロニのグラタン風	様々な素材を使用し、味つけに こだわって和風から洋風まで キューピー	
	レトルトタイプ	明治やわらか食シリーズ ・野菜の煮物 ・肉じゃが ・肉豆腐	トロミをつけて食べやすく、歯ぐ きでつぶせるやわらかさで調整 した食事 明治乳業	
		ぬくもりミキサー ・いわし梅煮 ・照焼チキン ・筍かか煮	天然素材を使用しているので食 材本来の味を楽しめます ホリカフーズ	
	カップタイプ	うらごし ・鶏肉うらごしささみ ・魚うらごしツナ	新鮮な素材をうらごし状に	
	デザート	アイソカル・ジェリーPCF	たんぱく質、カルシウム、鉄分、 亜鉛等を配合 ネスレ	
		明治カットフルーツゼリー	5mm角程度に刻んだ果肉を果 汁で包んだゼリー 明治乳業	
	食 事 治 療	低 エ ネ ル ギ ー	レトルトタイプ	カロリーナビ240 ・麻婆豆腐セット ・ビーフカレー 等
カロリーナビ320 ・白身魚の煮付けセット ・肉じゃがセット 等				1箱1食分の主菜と副菜がセット になって、エネルギー360kcal、 食塩相当量3.3g以下、食物繊維 3.0g以上
ゼリー		やさしくラクケア 20kcal	低カロリー 1カップ20kcal	ハウス食品
飲み物		やさしく・おいしく低カロリー飲料 (もも味、ぶどう味)	エネルギーは19kcalと低カロ リーなので、カロリー摂取を控え たい方に配慮した飲料	バランス
たんぱく質調整		ゆめごはん1/35トレイ	1パック当たりのたんぱく質 0.13g キッセイ薬品 工業	
		たんぱく質調整チョコレートクリーム・ ピーナツクリーム	高エネルギー、たんぱく調整の クリーム ヘルシーフード	
		たんぱく質調整せんべい	低塩を保ちながら醤油の風味を 楽しめます 江崎グリコ	
		グルプンでんぷんクラッカー	ジャム、シロップなどをつけて手 軽にエネルギー補給ができます グルプン	
エネルギー補給		ハイカロ160	1個でエネルギー160kcal、カル シウム100mg補給 キューピー	
塩分カット		レナケアーカップ麺シリーズ しょうゆラーメン	一般的なカップラーメンに比べ て塩分35%カット 日清オイリオ グループ	
	だしわりしょうゆ	普通のしょうゆに比べ、塩分 1/2、リン1/3、カリウム1/10		

ず じょう くん れん し な り お

図上訓練シナリオ

さいたまけんしよくりょうはん さ ぽ ー と げ ー む さいたますりえす
埼玉県食料班サポートゲーム(埼玉SSS)

【抜粋】



さあ
いっしょに
やってみよう！

埼玉県のマスコット「コバトン」

彩の国



埼玉県

へいせい ねん がつ

平成25年1月

さい たま けん こう のす ほ けん しょ
埼玉 県 鴻 巣 保 健 所

目 次

1	はじめに	1
2	埼玉県食料班サポートゲーム（埼玉 SSS）の内容	1
3	訓練の場面設定	2
4	訓練の条件	3
5	訓練 1 備蓄食糧の確認・配給計画	6
6	訓練 2 備蓄食糧の配給準備 会場設営	8
7	訓練 3 配給	9
8	訓練 4 食料調達	10
9	訓練 5 食料受入	11
10	訓練ごとの振り返りシート	12
11	資料編	
	(1) 施設の開放から運営組織の設置、活動班での活動までの流れ	14
	(2) 避難所生活で配慮すること	15
	(3) 各活動班の役割	16
	①総務班 ②情報班 ③食料・物資班 ④施設管理班 ⑤保健・衛生班 ⑥ボランティア班	
	(4) 埼玉県食料班サポートゲームを開発しました	17

1 はじめに

このゲームは、東日本大震災後、災害時に備えた食環境整備を進めるに当たり、家庭での食料備蓄の普及啓発とともに、避難所運営が円滑に行われるための環境整備が必要と考え作成したものです。今回は、主に避難所での食料配給を中心とした模擬体験をすることで、参加した方々が、平常時にどのような取組が必要なのかを考える内容になっています。

避難所運営の一部分ではありますが、防災に関心のある方、健康危機管理に携わる方等、さまざまな職種の方に、ぜひ一度体験していただき、内容を検証していただければ幸いです。

2 ゲームの内容

進行役1名、プレイヤー5~6名とし、進行役の朗読に続き、プレイヤーは、シナリオのセリフを読み上げます。食料の受入から配給までの、5つの場面について、役になりきって行動を検証します。1つの場面終了ごとに、進行役の指示に従って振り返りを行います。



構内図とプレイヤーコマ

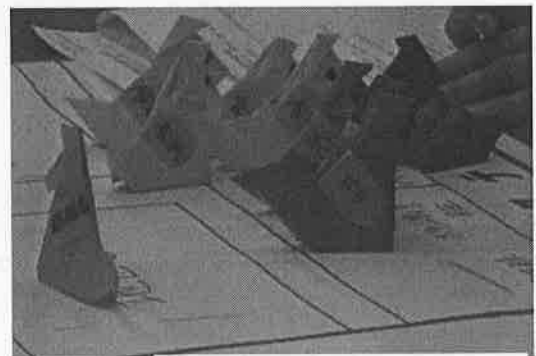
◎ ゲームのポイント

プレイヤーの役割には、避難所自主組織で構成される総務班、食料班、ボランティア班員などが登場します。

より現実に近づけるため、避難所想定の小学校構内図などは、参加者の身近な校舎を想定し、訓練することもよいでしょう。

プレイヤーは、与えられた登場人物のセリフを読み上げながら、自分のコマを行動に合わせて動かします。あまり考えずにセリフを言ってみましょう。

ゲーム終了後、活動内容や、動線、必要な物品などについて話し合い、食料配給を中心としたより円滑な避難所運営について検証します。



食料班のコマはピンク

3 訓練の場面設定

* 5つの場面について訓練を行います。発災後4日目食料受入までを想定。

<1日目>

訓練1 備蓄食糧の確認・配給計画

- 食料班員が、施設管理者に備蓄倉庫の場所と食料確認
- 総務班に避難者数、世帯数の確認をし、配給計画を立てる

訓練2 備蓄食糧の配給準備 会場設営

- 食料を配給会場まで運搬。
- 会場設営 (一般食、アレルギー食)
- 配給時間案内掲示、アレルギーのある人の申出掲示

訓練3 配給

- 行列の整理 ボランティアへの誘導について指導
- 配給時の注意事項確認
 - ・配給時、名簿に地区、氏名、アレルギーの原材料について印をつけてもらう
 - ・食料調達のために把握する
- 配給

<3日目> 健康相談と疾病把握

訓練4 食料調達

- 一般食数と、アレルギー食対応食数の申請

<4日目>

訓練5 食料受入

- トラックが校庭に入ってくる
- 食料確認(賞味期限、中味、個数)
- 食料を保管教室へ搬入

4 訓練の条件 (被災状況など)

(1) 災害規模状況

- ・ 埼玉県内の A 市で震度 6 強の地震が発生
- ・ 発災時刻 平成 30 年 6 月 11 日(月) 午後 4 時 天候 晴れ
- ・ ライフライン 停電している。水・ガスは使用可能。
- ・ 建物が一部倒壊している。道路は一部通行可
- ・ 平日の昼間なので、生産年齢人口の人は、ほとんどいない。会社から到着できない。高齢者と乳幼児が避難所に集まってきた。

(2) 避難者名簿は、作成済みである。

(3) 体育館内の避難者配置も済んでいる。

(4) 備蓄食糧は、避難所に保管されている。

アルファ米 1,400 食、ビスケット 170 食、500ml ペットボトル 500 本

(5) 今回の指定避難所あたりの収容者数 253 人(小学校体育館)

<避難者内訳>

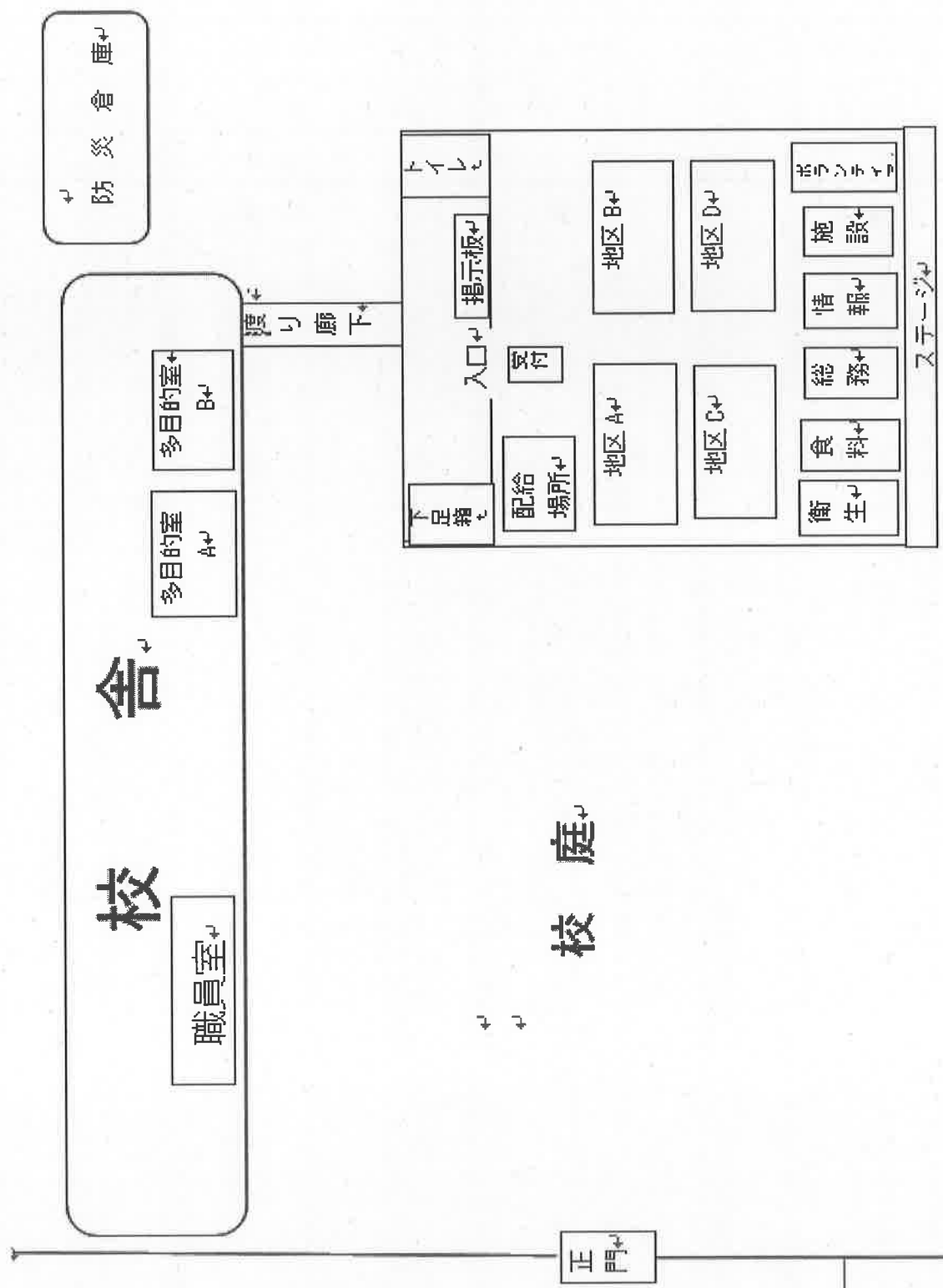
ア 災害時要援護者 (食事に配慮が必要な人)

- ・ 高齢者(65 歳以上) 糖尿病、高血圧等 120 人
- ・ 乳幼児 80 人 ・ 食物アレルギー児(卵) 3 人

イ 一般

- ・ 乳幼児の保護者 40 人 (主に母親)
- ・ 65 歳以上高齢者 病歴なし 10 人

避難場所 構内図 (イメージ)



役 割 表

役 割	人数				
食料班リーダー	1				
食料班員	4	A	B	C	D
施設管理者	1				
総務班	1				
ボランティア班リーダー	1				
ボランティア班	2	A	B		
トラック運転手	1				
避難者	1				
場面朗読	1				
記録(写真他)	1				

場面朗読者は、網掛け部分を読みます。

人数に合わせて、参加者氏名を記載します。

1人が複数担当も出来ます。

さいたまけんしよくりょうはんさ ぽーとげーむ さいたますりえす かいほう
4 埼玉県食料班サポートゲーム (埼玉SSS) を開発しました!

埼玉県食料班サポートゲーム (S:埼玉県 S:食料班 S:サポートゲーム) の進め方
~どのようにしたら、適切に食料配給ができるのか~

1 はじめに

「避難所に行けば、誰かが食事を配ってくれる」と思っていませんか。実際には、避難者自身が食料を受入、配給することが求められます。このゲームは、ある市町村の避難所(小学校)が舞台となります。プレイヤーは、避難者の自主組織で構成される食料班員となって、適切な食料配給のためにはどのような配慮が必要なのか模擬体験します。体験後、平常時にどのような環境整備が必要なのか一緒に考えましょう。



実施している様子

2 ゲームの内容

進行役1名、プレイヤー5~6名とします。進行役の朗読に続き、プレイヤーは、自分のこまを行動に合わせて動かしながら、シナリオのセリフを読み上げます。食料の受入から配給までの、5つの場面について、役になりきって行動を検証します。1つの場面終了ごとに、進行役の指示に従って振り返りを行います



構内図プレイヤーこま

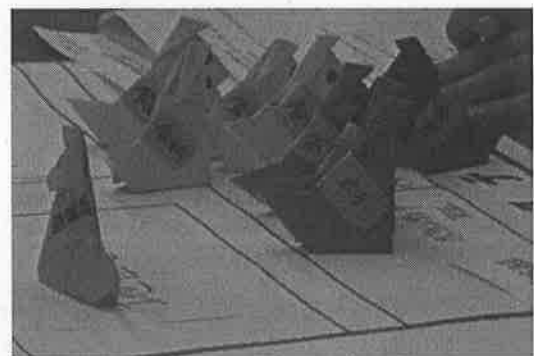
3 ゲームのポイント

プレイヤーの役割には、避難所自主組織で構成される総務班、食料班、ボランティア班員などが登場します。

より現実に近い近づけるため、避難所想定の小学校構内図などは、参加者の身近な校舎を想定し、訓練することもよいでしょう。

プレイヤーは、与えられた登場人物のセリフを、あまり考えずに言ってみましょう。

ゲーム終了後、活動内容や、動線、必要な物品などについて話し合い、食料配給を中心としたより円滑な避難所運営について検証します。



班ごとに色分けされたこま

ゲーム参加者から、こんな声が聞かれました！



他の職員や市民の方を交えて、今後は避難所訓練を行って行けたら良いと思う。ロールプレイングは、とても有意義でした。いざという時にいかせると思う。

埼玉県のマスコット「コバトン」



マニュアル作成の必要性を感じた。



今回のゲームは、防災訓練等で実践的な取組ができるように、発展していければ良いと思います。



専門職としてどう係わるか、もっと理解を深めたいと思う

ゲーム開始に当たり準備するもの

- 1 会議机とイス、掲示板
 - ・ 1グループ当たり、会議机3脚と、人数分のイスを用意します。
 - ・ 1グループは、5～6名のプレイヤーで行います。
- 2 シナリオ
 - ・ 予め用意したシナリオを、人数分用意します。
- 3 構内図、プレイヤーこま
 - ・ 模造紙に書かれた構内図と、プレイヤーこまを用意します。

図上訓練シナリオ

～埼玉県食料班サポートゲーム（埼玉 SSS）～

<発行> 平成 25 年 1 月
埼玉県鴻巣保健所 保健予防推進担当
〒365-0039 埼玉県鴻巣市東 4-5-10
電話 048-541-0249 FAX048-541-5020

災害時における食の備え

食料品の備蓄を始めましょう

【食料品備蓄のポイント】

- ・家族の人数に応じて、緊急用に3日～1週間分程度を用意しておく。
- ・袋の大きさは5～6kg位(最大10kgまで)にまとめる(重すぎない、大きすぎない)。
- ・保管場所は、取り出しやすく、目につきやすい場所にする。
- ・家族全員が保管場所を知っておくことが大切です。
- ・通常購入している保存性の高い食品を多目を買って、普段の生活の中で消費して使った分だけ補充する方法(ローリングストック)で、無理なく無駄なく備えましょう。

【備蓄食品等例】

	非常用食料品1人分	1日分	3日分	保存期間	備考	チェック
食料	飲料水	1ℓ	3ℓ	3年	調理の水も含めて、1日3ℓあると安心	
	野菜ジュース(200ml)	1缶	3缶	1年		
	缶入りパン、乾パン(100g)	1缶	2缶	5年	クラッカーでも可	
	缶入り味付けごはん(350g)	1缶	2缶	5年	レトルトごはんやお粥でも可	
	アルファ米	1袋	3袋	5年		
	肉・魚の缶詰(225g)	1缶	3缶	3年		
	野菜の缶詰(225g)	1缶	3缶	3年		
	缶入りクッキー・板チョコ等	1個	1個	1～2年		
その他	食器セット(コップ、スプーン、フォーク、皿、椀、缶切り、万能ナイフなど)					
	カセットコンロ(燃料)・ライター(マッチ)など					
	ラップフィルム・アルミホイル・ビニール袋					
	塩、砂糖、梅干し、海苔					

(出典)富山県災害時における栄養・食生活支援マニュアル H25.3(改変)

災害時における食の備え

災害時は、自分の食べ物を確保ことが重要であり、**3日分程度**が目安となります。日頃から、長期保存のできる食品や水を少し多めに買い置きして備えましょう。

1人が1日分として必要な食品の目安

食品



- 水 2L
- 野菜ジュース 200ml
- ごはん(レトルト200g) 3パック
- 肉・魚などの缶詰やレトルト 3つ
- クラッカー・ビスケット1箱

あると便利なもの

- はさみ、ナイフ、缶切り
- マッチ又はライター
- 使い捨ての皿、コップ、割り箸、スプーン
- アルミホイル、ラップ
- 消毒用ウェットティッシュ・ビニール袋(大・小)
- 手指消毒用アルコール

非常用持ち出し袋に入れておくもの

□にチェックを入れて確認しましょう



いざという時役立つ食品

主食

- ・米(無洗米、アルファ米はより便利)
- ・もち ・レトルトごはん/おかゆ
- ・シリアル(コーンフレーク)
- ・乾麺(そうめん、そば、うどん、パスタ)

主菜



- ・レトルト食品(カレー、シチュー、ミートソースなど)
- ・缶詰(魚、肉、大豆など)
- ・乾物(高野豆腐、乾燥納豆など)

副菜



持ち出し用の重さは5kg~6kg

- ・缶詰(野菜:コーン、グリーンピース、トマトなど、スープ)
- ・即席汁物(味噌汁、スープ)
- ・乾物(乾燥野菜、海藻、きのこなど)
- ・保存できる野菜類(じゃがいも、たまねぎ、かぼちゃなど)

飲料

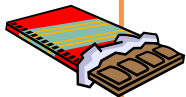


- ・水、お茶
- ・イオン飲料
- ・100%果汁、野菜ジュース
- ・スキムミルク(粉末)
- ・ロングライフ牛乳(パック)

買い置きした食品は、時々賞味期限をチェックし、古くなったものは新しいものと取替え、日頃の食事でも利用してください。

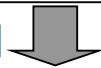
その他

- ・果物缶詰、ドライフルーツ
- ・あめ、チョコレート
- ・梅干
- ・栄養補助食品
- ・調味料(塩、さとう、はちみつ など)



家族構成に配慮した備えも！

乳幼児の場合



- ・粉ミルク、水、離乳食+哺乳瓶など
- ・アレルギー用食品など

高齢者の場合

- ・やわらかくて食べやすい食品(おかゆ、ゼリーなど)
- ・水



慢性疾患の方の場合

- ・自分の疾患に応じた食品・水

食事や食生活についてのご相談はお近くの市町村、保健所管理栄養士まで(連絡先)

災害時における食の備え (食に配慮が必要な方)

ご家族に、特別な食事が必要な場合は、主食、副食、水等にもさらにプラスの備えをしましょう

乳幼児の場合

食 品

- 粉ミルク ※ 電気ポット、コンロ
- 水 (お湯をわかすもの)
- 離乳食 ※ ほ乳瓶、乳首
- ウエハス、卵ボーロ
やわらかい菓子



* 食物アレルギーの乳幼児がいる場合は、アレルギー用食品を普段から多めに準備しておきましょう。

あると便利なもの

- はさみ、ナイフ、缶切り
- マッチ又はライター
- 使い捨ての皿、コップ、割り箸
スプーン
- アルミホイル、ラップ
- 消毒用ウェットティッシュ・ビニール袋(大・小)
- 手指消毒用アルコール



高齢者の場合

- やわらかい食品
(レトルトおかゆ、スープ、ゼリー、おかず缶詰)
- 水
- カロリー、栄養を強化したドリンク、など
(病院、専門業者で販売されています)



慢性疾患の方の場合

- 疾患に関わらず、一般の備蓄物資を準備
- 塩分、カロリーを控えた食品の備蓄も行う
- 食事療法に適したセット食の活用
(病院、専門業者で販売されています)



食品以外のもの

- ※ 薬や治療に必要な物品
- ※ お薬手帳、疾患の療養手帳

□にチェックを入れて確認しましょう

* 年齢や健康状態を配慮し、高齢者、傷病者、妊産婦、乳幼児、慢性疾患で治療中の方は、一般の備蓄食品以外に必要なものリストアップし、備えておきましょう。
* 特殊な食品は、取り扱うお店が限られていますので、どこで手に入るかという情報も重要です。メモしておきましょう。

食品名	購入先	電話番号	備考


食事や食生活についてのご相談はお近くの市町村、保健所管理栄養士まで
(連絡先)

災害時における食の備え

いざという時の調理器具(ライフラインの状況に対応したもの)

※電気もガスもないとき

- 七輪と炭



※電気のみするとき

- ホットプレート、電磁調理器、電気コンロ




※ガスのみするとき

- ガスコンロ



あると便利な小物グッズ

アルミホイル、紙コップ、タオル
 プラスチックのスプーン・フォーク
 割り箸、ビニール袋、ポリタンク
 ウェットティッシュ



ビニール袋 → 食品をつぶす、ませる
 アルミホイル → お皿にひいて使う

ライフラインに対応した備蓄食品の組合せ例

◎水・電気・ガスが使えないとき

- 〈主食〉クラッカー(乾パン)
- 〈主食+副菜〉+クリームシチュー(レトルト)
- 〈副菜〉野菜ジュース 〈果物〉果物(缶)



◎水があるとき

- 〈主食〉五目ご飯(アルファ米)
- 〈汁物〉卵スープ
- 〈果物〉果物(缶)



※アルファ米は水でも作れます。

食事や食生活についてのご相談はお近くの市町村、保健所管理栄養士まで
 (連絡先)

【資料 22】

事務連絡
平成23年6月28日各保健所長様
(生活衛生・薬事担当)
(食品監視担当)

食品安全課長

避難所等における食中毒の発生防止について(通知)

避難所等における食中毒の発生防止の徹底については、平成23年3月11日付けで、厚生労働省事務連絡「平成23年東北地方太平洋沖地震による被災者等の感染症等発生予防対策の徹底について」でお知らせしているところです。

今般、標記につきまして、平成23年6月17日付け厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長から通知がありました。

つきましては、避難所等における食中毒の未然防止の観点から、下記により貴管内に避難されている住民及び避難所等の管理者に対して指導していただきますようお願いいたします。

記

(1) 手洗いの励行

食事前やトイレの後などには、必ず手を洗い、感染源となる細菌やウイルスの手指への残留を防ぐこと。可能であれば、擦り込み式エタノール剤やウェットティッシュ等を準備しておくこと。

(2) 食料の保存に際しての温度管理

食料は、冷暗所での保管を心がける等適切な温度管理を行うこと。

(3) 調理時の加熱処理等

加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱して食べる。また、調理器具等は使用後に洗浄、殺菌すること。また、下痢やおう吐等の症状がある方は、食品を取り扱う作業をしないよう要請すること。

(4) トイレ及び排泄物の衛生的な管理等

糞便や吐物は感染症の感染源となりうることから、トイレの清掃や排泄物の処理を適切に行うこと。また、経口感染の感染症のウイルス等の失活化等には、次亜塩素酸ナトリウム（市販の塩素系漂白剤に含まれている成分）の散布等によることが適切である点に留意すること。

(5) 発熱等の症状を有する者への対応

発熱等の症状を有する者については、速やかに医師の診察を受けさせ、必要な治療を開始すること。また、咳嗽等の呼吸器症状を認める者には、症状が軽微であっても、避難所内においては、常時マスクを着用する等の周囲への感染防止策への協力を要請すること。

(6) 避難者へ提供する食事

可能な限り、避難者へ提供する食事については、調理後速やかに提供すること。炊き出しが行われる場合、避難所内の調理施設等を使用し、当日調理したものであっても提供直前に再加熱の上、提供すること。また、前日処理されたものが提供されないようにすること。

【担 当】

監視・食中毒担当

TEL：048-830-3611

FAX：048-830-4807

事務連絡

平成23年6月17日

都道府県
保健所設置市
特別区

衛生主管部（局）食品衛生担当課 御中



厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課

避難所等における食中毒の発生防止について

避難所等における食中毒の発生防止の徹底については、本年3月11日付け事務連絡でお願いしているところです。

今般、福島県内の避難所において、県外で調理され、当該避難所に持ち込まれた食事を原因とする食中毒が発生し、患者便及び食品からウエルシュ菌が検出された事例が確認されました。

つきましては、避難所における食中毒の未然防止の観点から、上記事務連絡の内容に加え、可能な限り、避難者へ提供する食事については、調理後速やかに提供すること、炊き出しが行われる場合、避難所内の調理施設等を使用し、当日調理したものであっても提供直前に再加熱の上、提供すること、また前日調理されたものが提供されないよう、避難所の管理者に対し指導方お願いします。

事務連絡

平成23年3月11日

各 { 都道府県
保健所設置市
特別区 } 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省健康局結核感染症課
医薬食品局食品安全部監視安全課

平成23年東北地方太平洋沖地震による被災者等の感染症等発生予防対策の徹底について

今般の地震に際しては、東北地方を中心に被災された方が避難所等に避難され、そこで生活を余儀なくされることがあると存じますが、避難所等における食中毒や感染症の発生予防について留意すべき点を下記にまとめましたので、ご参照いただき、貴管内の保健所や避難されている住民への周知等、感染症発生予防対策の徹底に努められますようお願いいたします。

また、避難所等においては、集団で近接して生活する状況にあるため、感染症が発生した場合にはまん延のおそれが高くなります。この点にご留意いただき、食中毒や感染症の発生時には患者に対する適切な対応を行い、二次感染の防止に努められますようお願いいたします。

記

(1) 手洗いの励行

食事前やトイレの後などには、必ず手を洗い、感染源となる細菌やウイルスの手指への残留を防ぐこと。可能であれば、擦り込み式エタノール剤やウェットティッシュ等を準備しておくこと。

(2) 食料の保存に際しての温度管理

食料は、冷暗所での保管を心がける等適切な温度管理を行うこと。

(3) 調理時の加熱処理等

加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱して食べる。また、調理器具等は使用後に洗浄、殺菌すること。また、下痢や嘔吐等の症状がある方は、食品を取り扱う作業をしないよう要請すること。

(4) トイレ及び排泄物の衛生的な管理等

糞便や吐物は感染症の感染源となりうることから、トイレの清掃や排泄物の処理を適切に行うこと。また、経口感染の感染症のウイルス等の失活化等には、次亜塩素酸ナトリウム（市販の塩素系漂白剤に含まれている成分）の散布等によることが適切である点に留意すること。

(5) 発熱等の症状を有する者への対応

発熱等の症状を有する者については、速やかに医師の診察を受けさせ、必要な治療を開始すること。また、^{せき}咳嗽等の呼吸器症状を認める者には、症状が軽微であっても、避難所内においては、常時マスクを着用する等の周囲への感染防止策への協力を要請すること。