

## 避難所用

### 生野菜・果物による食中毒予防

生野菜・果物は、加熱せずに食べるため、取扱いには十分な注意が必要です。  
避難所で差し入れの生野菜・果物を提供する際は、以下の例を参考に、可能な範囲で衛生的に取り扱いましょう。

#### 【取扱い前の確認事項(例)】

- 飲用適の水を使用できますか？
- 取扱う人に、腹痛、吐き気、下痢、おう吐、発熱等の症状はありませんか？
- 手を洗いましたか？ また、手指をアルコール消毒しましょう。

#### 【生野菜・果物を提供するときの手順(例)】

- ① 生野菜・果物を流水でしっかり洗い、汚れを落とす。
- ② 食品用の塩素系消毒液（次亜塩素酸ナトリウム溶液）を 0.02% に希釈し、生野菜・果物を 5 分間漬け込む。
- ③ 流水で十分すすぎ洗いする。
- ④ アルコール消毒したまな板、包丁で切る。
- ⑤ 野菜・果物を切ったらすぐに提供する。提供時には、すぐに食べるよう呼びかける。