

Ⅲ 衛生管理に関すること

災害時、施設では被災状況の把握、支援職員等の確保、ライフラインの確認、施設の修復等の対応、物資の搬入調整等に追われて、施設の食品衛生や環境衛生まで配慮しきれないことがあります。限られた職員で全てを対応するのは容易ではありませんが、とにかく食事を提供しなければという意識が先行し、衛生に配慮せず食材や調理器具等を取扱うと、集団食中毒に繋がる可能性がありますので注意が必要です。

また、発災時からライフラインの復旧までは通常の衛生管理ができないことが想定されるため、平常時から様々な状況を想定して対策しておくことが重要になります。

1 手洗い

通常、手洗いは石けんを使用し流水で行いますが、ライフラインが寸断されると手洗いのための水が確保しにくくなり、必然的に手洗いの回数が減る可能性があります。手洗いきれない状況を想定した衛生管理対策を行う必要があります。



対策のポイント

- ・食材を取り扱う時は、直接触れないようにエンボス手袋をつけて作業する。また、水不足から適切な手洗いが担保できない場合は、調理に従事しない時も手の汚染をできるだけ防ぐよう心掛ける。
- ・手拭きはペーパータオル等を使用し、共用タオルは使わないようにする。
- ・水道が止まっている場合は、ポリタンク等を使用して手洗い場を設置し、流水で洗浄すること。（溜め水で洗浄しないこと）
- ・手洗いがしっかりできない環境下では、直接手で触れるような食材は提供しない。
- ・水が不足していて手洗いがほとんどできない場合は、ウェットティッシュや消毒液等を活用する。（ただし、手洗い用消毒液は手洗いと併用しないと十分な殺菌効果が期待できないため、過信しないこと。）
- ・調理従事者の手洗い用水を優先して確保できるよう、平常時より食品衛生の重要性を施設の共通認識としておく。

コラム②

食品用ラップの活用

通常、食品の保存に利用している「食品用ラップ」ですが、災害時は様々な用途に活用できます。

- 食器に被せて使用する
⇒食器を洗わずごみの量も抑えることができる。
- 身体に巻く ⇒保温効果
- 包帯の代用



2 調理

災害時は水が確保しにくく、食器を洗浄して使い回すことが困難になる可能性が高いため、使い捨てのものを備蓄しておきましょう。また、ライフラインが寸断されている時は調理用水や飲み水の確保も困難になることから、食材はできるだけ手が触れずに提供できる缶詰やレトルト食品、個包装の食品等を備蓄しておくことが望ましいです。停電した際の対策として、冷凍庫に保冷剤を保管しておくことと庫内を低温に保つことができます。



対策のポイント

● 平常時の場合

- ・備蓄食の賞味期限を定期的を確認して、期限が短いものは通常の献立に組み込んで使用したり、災害訓練の炊出し等で使用する。
- ・使い捨て食器や食品用ラップ等は清潔な場所に保管する。
- ・災害時は、通常調理に従事していないスタッフが食品を取り扱うことがあるため、災害時の食品の衛生的な取り扱い方法を掲示又はファイル保管等しておき、情報共有しておく。

● 災害時、ライフラインが通っている場合

- ・厨房が使用できる場合、災害で調理機器が破損していないかを必ず確認する。（異物混入対策）
- ・今後ライフラインが寸断することも想定して、冷蔵食品を優先して使用する。
- ・調理従事前の衛生点検や調理品の中心温度の測定、検査用保存食の保管も忘れず実施し、記録する。

● 災害時、ライフラインが寸断されている場合

- ・冷蔵庫内を確認し、卓上コンロ等での調理が可能であれば冷蔵食品や庫内解凍した冷凍品を優先して使用する。庫内温度の上昇を防ぐため、扉の開閉は最低限に抑える。発電機等の補助電源がなく、冷蔵庫の電源が遮断されて長時間経っている場合は、庫内の食材の使用を控える。
- ・調理用水の確保がない場合は、洗浄が必要な食材の使用は避ける。

● その他

- ・やむを得ず屋外で調理する場合は、衛生的な場所（地面に直接触れない、水で食材や包装が汚染されない、土砂や埃が飛ばない、直射日光が当たらない等）で行う。食材の保管も同様に配慮する。
- ・外部より食材が配給された場合、食品表示のあるものは消費期限等を必ず確認してから提供する。
- ・食品の保管容器には、品名や消費（賞味）期限を目立つように記載しておく。
- ・配給された物資は、受入日と内容を包装の目立つところに記入し、消費期限が短いものは先出しできるように保管場所を適宜整理する。
- ・厨房が破損等で通常どおり使用できない場合は、汚染区域と非汚染区域を区分できるように努める。厨房のスペースの都合上区分できない場合は、適宜調理台を清潔にして調理品が汚染されないよう注意する。
- ・水道が再開した際には、残留塩素濃度や水のにごりやにおい等の水質点検を行うこと。

3 ごみの処理

特に生ごみは、放置しておくことで害虫やにおいの原因となるため、回収場所を特定し、利用者にも周知しておきます。また、道路の寸断等で長時間ごみが収集されないことを想定し、既存の回収場所以外にも保管できる場所を検討しておきましょう。被災した施設によると、缶詰はレトルト食品の容器と比べてかさばるため、使用後の扱いが大変とのことでした。ごみの保管スペースが限られている施設は、備蓄食品の容器形状も考慮するとよいでしょう。

対策のポイント

- ・残食や未使用で残ったゴミは、腐敗臭を抑えるために蓋付きのバケツ等に入れて保管する。
- ・施設内の環境衛生を保つため、ごみ回収場所を決めておく。
- ・保管場所を屋外に設置する場合は、動物による喰い荒らしや放火等の恐れがない場所を選ぶ。

4 備蓄（衛生関連）

ライフライン寸断で手洗いができない場合は、ウェットティッシュ等が活用できます。食中毒や感染症予防のために、調理従事者だけでなく利用者分も備蓄しておくことが望ましいです。

対策のポイント

- ・調理用マスクや帽子、エンボス手袋、ウェットティッシュ、消毒用アルコール、虫取り粘着シート等を備蓄しておく。
- ・調理して提供したものは、早めに食べるよう利用者等に呼びかける。



次亜塩素酸ナトリウム液の希釈方法（原液濃度が5～6%の場合）

○おう吐物、ふん便の処理（1000ppm）

水 500ml



+

原液 10ml



ペットボトル
キャップ 2杯

○衣類、調理器具の消毒（200ppm）

水 2L



+

原液 10ml



ペットボトル
キャップ 2杯

★希釈液は誤飲をさけるため、容器に使用用途や濃度を明記しておきましょう。

5 体調不良者の対応

災害時に体調不良となった調理従事者への対応は、平常時より各施設で行っている対応と同様になりますが、災害時の調理従事者が、これまで調理に携わらなかった職員やボランティアの人であった場合、体調不良であっても申し出ずに調理に従事してしまう可能性があります。また、通常の調理従事者であっても、災害時で調理の人員が確保できなかった場合、体調不良にも関わらず他職員への負担を感じて申し出ないことも考えられます。

体調不良を抱えた状態で調理に従事すると、集団食中毒に繋がる恐れもありますので、調理責任者は必ず申し出るように従事者へ指導しましょう。



対策のポイント

- ・調理従事者に体調不良者がでた場合は、調理に従事しないようにする。
- ・利用者に体調不良者がでた場合は、早めに施設職員や医療従事者等に申し出るようにする。
- ・利用者におう吐等があった場合は、調理従事者は決して処理せず、調理場所におう吐物及び処理物を持ち込まないよう注意する。

6 トイレ

災害時にライフラインが寸断されている場合、トイレの環境衛生にも配慮する必要があります。汚物を流せない、トイレを清掃できない状況が続くと、細菌やウイルスの温床となり感染症が発生しやすい環境になります。特に調理従事者がトイレを使用する際は、できるだけ従事者専用トイレを使用し、他利用者からのトイレを介した感染を防ぐことが大切です。



対策のポイント

- ・調理従事者が使用するトイレについて、二次感染を防ぐために専用トイレを確保することが望ましい。共用トイレを使用する場合は、清掃を徹底するための掃除用品を平時より備蓄しておく。
- ・屋外に仮設トイレを設置する場合、屋外の炊出しスペースに隣接しないよう注意する。



「食事」と「トイレ」は切り離せないものです。食事を提供する立場として、排泄環境にも配慮しましょう。