

## 災害時の食の安全に関する課題について

## 広島県食品衛生協会

発生直後	発生後 2～3 日	発生後 1 週間	発生後 1 か月	その他
				・緊急連絡体制の整備 (保健所と連携した体制の整備)

## チェーンストア協会

発生直後	発生後 2～3 日	発生後 1 週間	発生後 1 か月	その他
・停電時の温度管理	・商品・物流の確保 ・産地（メーカー）からの商品の仕入れ，センターから店舗への運搬	・断水対策 (江田島, 川尻, 阿賀, 尾道)		

## 広島県スーパーマーケット協会

発生直後	発生後 2～3 日	発生後 1 週間	発生後 1 か月	その他
①災害の全体像把握 (自社(店舗, 従業員)・物流・交通網・被災エリア) ②各社社内対策本部設置・各部署との役割確認と緊急対応 ③食料 初期ニーズ (健常者・幼児・高齢者・病人 食の確保)・飲料の供給体制 ④行政との災害協定への対応	・断水への対応(各店舗の水質簡易検査) ・店舗の手洗い洗浄水の供給体制 ・店舗へのお客様用簡易トイレ・手洗い水, 消毒液設置 ・弁当等の内容変更ルール(副食変更等) ・メーカー供給体制 NG の場合の代替え商品確保	・被災者の食のニーズの変化 温かい食への要望対応 ・断水時の簡易加工ができるような洗浄水の確保 ・上部グループからの飲料・食品の供給による食品飲料の確保		・立地店舗の災害ハザードマップによる危険度優先順位づけ ・各企業内での災害備蓄

### 広島県生活協同組合連合会

発生直後	発生後 2～3 日	発生後 1 週間	発生後 1 か月	その他
<b>【事業者】</b>  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">                     ・流通時，保管時の温度管理                 </div>				・自主避難者への配慮
<b>【消費者】</b> ・即食べるものを中心となるため，衛生面に注意する。特に腐敗に注意して食べる。		・栄養の偏りへの注意		・個人別のアレルギーや食事制限等の把握 ・消費期限の管理

### 広島消費者協会

発生直後	発生後 2～3 日	発生後 1 週間	発生後 1 か月	その他
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">                     ・まずは安全・安心な飲み水の確保                      ・常に各自が 1 週間分程度の常温で保存できる食品の備蓄を確保しておく。                      ・それを，健康のために栄養バランスや衛生に配慮した調理方法や食べ方を知っている必要がある。                 </div>				

### 広島県

発生直後	発生後 2～3 日	発生後 1 週間	発生後 1 か月	その他
	<b>【対県民】</b> ・断水時，停電時の衛生管理についての広報 <b>【対避難所，支援者】</b> ・炊出し等の衛生についての広報 <b>【対国】</b> ・被害規模により，食品表示の緩和等について速やかに消費者庁に相談する。	<b>【対避難所，支援者】</b> ・炊出しメニューの多様化に対する指導方法 <b>【対食品事業者】</b> ・被災施設の把握，復旧支援	<b>【対食品事業者】</b> ・高度な衛生管理を必要とする広域流通施設の被災に対し，復旧支援のための知見が必要。	<b>【食中毒】</b> ・避難所・炊き出しに関連した食中毒は発生しなかった。 <b>【井戸について】</b> ・遊休井戸の利用のための水質検査が協定により実施された。

## 広島市

発生直後	発生後 2～3 日	発生後 1 週間	発生後 1 か月	その他
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生確保に係る物資（手指洗淨消毒液、次亜塩素酸 Na、ペーパータオル等）の調達をどこから行うのか、またどこ部署が行うのか。</li> <li>・断水時における手指洗淨に代わる手指の衛生確保をどのように行うのか。</li> <li>・弁当等調理済み食品の保存温度の維持をどのように行うのか。</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・炊き出しに対する衛生指導をどこまで行うのか。</li> <li>通常の臨時営業で認めていない品目（ざるそば等）について提供を認めるか。</li> </ul>

## 呉市

発生直後	発生後 2～3 日	発生後 1 週間	発生後 1 か月	その他
<ul style="list-style-type: none"> <li>・災害地区の衛生状態、不足する物資等の情報収集体制を整備しておく。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・浸水、断水、停電、道路寸断による衛生状態の悪化に対して、消毒薬剤などの衛生対策用品が確保・配達できる対策を検討する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・避難所での炊き出しボランティアへの統一したマニュアルの整備</li> <li>・被災した営業施設の再開に向けた衛生指導マニュアルを整備</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・避難所生活の長期化に伴う食事メニューの固定化によるストレス低減のため、メニューの多様化が行われるが、衛生上のリスクが高いメニューへの指導に苦慮した。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・炊き出しボランティアに対する指導については、避難所側の対応窓口を整備しておかないと衛生指導の徹底が難しい。</li> <li>・被災地区における衛生害虫・ねずみ族の大量発生に対して事前に防除従事者との協体制を構築しておく必要がある。</li> </ul>

## 福山市：今回の災害での課題は特になかったため、対応状況を記載。

発生直後	発生後 2～3 日	発生後 1 週間	発生後 1 か月	その他
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・避難所開設担当課に、「避難所での食中毒予防について」を情報提供し、啓発を行った。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・福山市メール配信サービスにて「水害発生後の食中毒や感染症の発生を予防しましょう！」を配信した。</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品等事業者や被災地での炊き出しボランティアへの施設の消毒等の相談及び衛生指導を実施した。</li> </ul>

