

食品及び生活衛生関係営業施設における
「被災後の営業再開に係る衛生管理等」
について

平成 30 年 7 月豪雨により被災された皆様に、心よりお見舞い申し上げます。

停電した施設

➤ 確認が必要なこと

- ◎ 冷蔵庫や冷凍庫の温度が上がり、庫内の食品が傷んでいる可能性があります。

➤ 対応が必要なこと

- ◎ 保存基準がある食品（冷凍食品、肉、魚、牛乳等）について、一時期でも温度が上がってしまった場合は、廃棄しましょう。
- ◎ 野菜について、腐敗していなければ、しっかりと加熱調理し、早めに使い切りましょう。

断水した施設

➤ 確認が必要なこと

- ◎ 使用水が水道水か、井戸水か確認しましょう。

➤ 対応が必要なこと

◇ 水道水の場合

- ◎ 給水再開直後は、水温が一定になるまで十分に流し、色や濁りがなく、におい、味に異常がないことを確認してから使用しましょう。
- ◎ 給水再開直後は、一度煮沸してから使用するとより安心です。
- ◎ にごり等がある場合は、使用を中止し、水道事業者にご相談しましょう。

◇ 井戸水の場合

- ◎ 水質が変わっている可能性があるため、水質検査を行って、安全を確認してから使用しましょう。

※水道水の給水制限を受けている地域にお住まいの方は、断水解除までの間、検査費用を無料とします。詳細は下記 HP をご確認ください。（本県 HP）

http://www.pref.ehime.jp/h25300/mayakudokugekibutsu/h30_07gatsu_gouu.html

浸水した施設

➤ 確認が必要なこと

- ◎ 食材等が汚染している可能性があります。
- ◎ 調理器具や食器、施設等が土壌菌、腐敗菌、カビ孢子等で汚染している可能性があります。
- ◎ 電気製品が故障している可能性があります。

➤ 対応が必要なこと

- ◎ 浸水した食品は、廃棄しましょう。
- ◎ 調理器具、食器、施設は十分に洗浄又は清掃した上で、適切な消毒薬を用いて消毒しましょう。
- ◎ 電気製品は、必ずメーカーや納入業者等の点検を受け、必要に応じて修理等の対応をしたうえで使用しましょう。
- ◎ 施設の洗浄、消毒は、以下の手順で適切に行いましょう。
 - ① 浸水した水をくみ出す。
 - ② 洗浄剤で洗浄した後、流水で十分にすすぐ。
 - ③ 十分に乾燥させる。
 - ④ 施設は適正に希釈した逆性石けん液で、調理器具や食器は適正に希釈した次亜塩素酸ナトリウムで、冷蔵庫内や冷凍庫内はアルコールで消毒する。
 - ⑤ 十分に乾燥させる。

※ 消毒薬を使用する際は、使用濃度や注意事項を十分に確認した上で使用すること。

(参考資料)

○水害時の衛生対策と消毒方法について (本県 HP)

<http://www.pref.ehime.jp/h25500/suigaizi.html>

再開後の留意点

- 1 いつも以上に手洗いや施設の衛生に気を付けましょう。
- 2 体調不良の日は無理をせず、お休みしましょう。
- 3 頑張りすぎないよう、気をつけましょう。
- 4 しばらくは、生ものやサラダなどの提供は避けましょう。

相談・お問い合わせはこちら

保健所名	電話番号	管轄市町
四国中央保健所 衛生環境課	0896-23-3360	四国中央市
西条保健所 生活衛生課	0897-56-1300	新居浜市、西条市
今治保健所 生活衛生課	0898-23-2500	今治市、上島町
中予保健所 生活衛生課	089-941-1111	伊予市、東温市 久万高原町、松前町、砥部町
八幡浜保健所 生活衛生課	0894-22-4111	八幡浜市、大洲市、西予市 内子町、伊方町
宇和島保健所 生活衛生課	0895-22-5211	宇和島市 松野町、鬼北町、愛南町

主要な設備や構造に変更がなく、そのまま営業が再開できる場合は、保健所での手続きは必要ありません。

浸水、損壊に伴い、構造設備の大幅な変更が生じる場合には、保健所にご相談ください。