

事 務 連 絡
令和 6 年 11 月 1 日

各都道府県防災担当主管部（局）
各

都道府県 保健所設置市 特別区

 衛生主管部（局）

内閣府政策統括官（防災担当）付参事官（避難生活担当）付
厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課

災害時の避難所における炊き出しに関する取扱いについて

平素より防災行政・食品安全行政の推進に御尽力を賜り、厚く御礼申し上げます。

災害時の避難所において、キッチンカーを活用して食事を提供することについては、内閣府政策統括官（防災担当）付参事官（避難生活担当）及び消防庁国民保護・防災部防災課長から「避難所におけるキッチンカーを活用した食事の提供について」（令和 5 年 10 月 2 日付け事務連絡）、厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課から「避難所におけるキッチンカーを活用した食事の提供について（情報提供）」（令和 6 年 7 月 22 日付け事務連絡）等を示しているところですが、災害時の避難所における炊き出しに関する取扱いについて、下記のとおり示しますので、御了知の上、防災担当主管部局と衛生主管部局とで十分連携して対応いただくとともに、各都道府県防災担当主管部局におかれましては、貴管内市町村の防災担当主管部局に対して、その旨周知していただきますようお願いいたします。

記

- 1 食品を調理し、客に提供する又は飲食させる営業については、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）により、都道府県知事等（都道府県知事、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長をいう。以下同じ。）の許可を受けなければならないと規定されており、個々の行為が営業と見なされ得るか否かについては、規模、形態、反復継続性等にかんがみ、許可の権限を有する都道府県知事等が総合的に判断していること。

災害時の避難所において、炊き出しのボランティア等として、事業者が被災者に食事を提供する行為は、キッチンカーによるものを含め、一般には営業とは判断されないと考えられること。

2 以下の事項についても御了知の上、有効な取り組みの検討を進めていただきたいこと。

(1) 内閣府では、災害が発生した場合における避難所の良好な生活環境の確保に向け、「避難所における良好な生活環境の確保に向けた取組指針」（平成 25 年 8 月（令和 4 年 4 月改定）内閣府（防災担当））等を作成し、適切な避難所運営を行っていただくよう依頼してきたところであり、当該指針においては、食事の提供について、長期化に対応してメニューの多様化、適温食の提供、栄養バランスの確保等、質の確保についても配慮するようお願いしていること。

食事の質の確保に当たっては、キッチンカーによるものを含め、炊き出しの活用は、有効な手段の一つとなること。

(2) 災害時は、食中毒が発生しやすい状況となることから、食事を提供する者、食事を食べる者は、食中毒予防のための衛生管理に一層の注意が必要であること。こうしたことから、自治体の取扱い例を示すので参考にしていきたいこと。

- ・炊き出し支援者向けのリーフレットを作成し、食中毒の予防の呼びかけを行っている例（別添：事例 1）
- ・「炊き出しチェック表」を作成し、保健所や避難所の管理者とのやり取りも含め、食中毒の予防の呼びかけを行っている例（別添：事例 2）

以上

<本件問い合わせ>

内閣府政策統括官（防災担当）付参事官（避難生活担当）付
鈴木、前原、藤川、坂本 TEL 03-3501-5191（直通）

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課食品安全係
飯塚、山元、後藤 TEL 03-3595-2337（直通）

避難者の方々への食事提供ありがとうございます。

食中毒予防のため、炊き出しでは、以下のポイントを守ってください。

保健所への相談

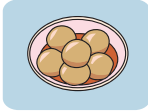
- ・衛生面の注意点等について、必要に応じて、保健所に相談する。

メニュー

- ・できるだけ提供直前に加熱調理を行うものにする。



焼くもの



煮るもの



汁物

- ・加熱しないものや加熱後に手を加えるものは避ける。



調理する人

- ・こまめに手洗い・手指消毒



トイレ後



調理前



生ものに
触れた後



盛り付け前

水が使えない場合

ウェットティッシュ等で汚れを拭きとり、アルコール消毒

- ・下痢、腹痛、吐き気、発熱、
手にキズがある人は調理し
ない



- ・身だしなみは清潔に



長い爪・ネイル



指輪・うで時計は
はずす



調理のときは使い捨て
手袋を使う

原材料

- ・冷蔵及び冷凍品は、よく冷やしたクーラー
ボックス等で、常温保存食品は、直射日光
の当たらない場所で保存する。

クーラーボックス
開けっ放し

×



- ・使用前に確認しましょう。

鮮度・消費期限

臭い

容器の破損

調理

- ・できるだけ下処理は、屋内で行い、
現地での作業は最終加熱だけにする。
- ・加熱は中心部までしっかり行う。

- ・加熱後の食品を汚染しない。



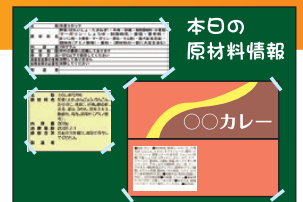
材料は加熱前にカット



素手で盛り付けしない

食品の提供

- ・調理後は2時間以内に食べられるよう、すぐ提供する。
 - ・提供時に、置き置きせず、できるだけ早く食べるように伝える。
- 【食物アレルギーへの対応】
- ・提供時に「食物アレルギーで食べられないものはありますか？」と一声かける。
 - ・原材料の包装や献立表を掲示するなど、正確に情報を提供する。



原材料の情報提供（例）

食品等の廃棄

- ・生ごみや容器等は原則として持ち帰る。了解を得て捨てる場合は、避難所のルールに従って分別、廃棄する。

被災地で炊き出しボランティアをされる方へ

ページ番号:0051395 更新日:2020年10月1日更新

保健所への相談

活動場所が決まったら、事前に、被災地を管轄する保健所へ連絡し、衛生面の注意点等について説明を受けましょう。

炊き出しチェック表の作成

- 炊き出しをする方は、「炊き出しチェック表」を作成し、保健所に提出してください。
- 避難所等で炊き出しをする際は、事前に避難所等の管理者へ「炊き出しチェック表」を必ず提出してください。

[炊き出しチェック表\(Wordファイル:20KB\)](#)

**** 食中毒予防のため、次の点に注意しましょう。 ****

調理や配膳をする方へ

- 下痢、発熱、腹痛、吐き気や手指にキズがある人は調理・配膳に従事できません。
- 身だしなみを清潔にしましょう。(指輪を外す。衣類は清潔なものを着用する。爪は短く切る。等)
- 調理の前や調理中も、こまめに手洗い、手指消毒を行いましょう。

材料の保管の仕方

- 冷蔵品や冷凍品は、クーラーボックス(保冷剤入り)に保管しましょう。
- 常温保存食品は、直射日光の当たらないところに保管しましょう。

食品の提供

- 加熱していない食品は、出さないようにしましょう。

- 調理後、おおむね2時間以内に食べることができるように配食しましょう。

食物アレルギーへの対応

- 食物アレルギーをお持ちの方が、誤って喫食しないよう、正確な情報を提供しましょう。

このページに関するお問い合わせ先

健康危機管理課 食品乳肉衛生班

〒862-8570 熊本県熊本市中央区水前寺6丁目18番1号

Tel:096-333-2247 Fax:096-383-0607

[メールでのお問い合わせはこちら](#)

炊き出しチェック表

- ☒ 炊き出しをする方は、保健所に提出してください。
- ☒ 避難所等で炊き出しをされる方は、調理開始前に避難所等管理者にも提出して下さい。

団体名	
責任者	
連絡先	
提供日時	令和 年 月 日 () 時 分から 時 分まで
提供メニュー (*)	
調理・配膳従事者数	人

* 提供するメニューは、全て記載すること。記載しないメニューは、提供できません。

調理配膳従事者の健康チェック

点検項目	点検結果
下痢、発熱の症状はありませんか（本人、同居家族）	☐ なし ☐ あり (人) ※
手指に傷はありませんか	☐ なし ☐ あり (人) ※
指輪は外していますか	☐ 外している ☐ 外していない※
衣服は清潔ですか	☐ 清潔 ☐ 不清潔※
爪は短く切っていますか	☐ 短い ☐ 長い※

※健康チェックで該当する方は、調理・配膳に従事できません。

（避難所等管理者 記入欄）

避難所等名【 】

チェック表

健康チェックで問題のある人はいますか	☐ いない ☐ いる (→調理や配膳はできません)
提供食品は、全て加熱調理品か	☐ 加熱調理品のみ ☐ 加熱しない調理品あり (→提供できません)
直接食品に接触する調理時には、使い捨て手袋を使用しているか	☐ 使用している ☐ 使用していない (→調理や配膳はできません)

令和 年 月 日 記入者 ()

市町村名： (- -) ・ 熊本県 保健所 (- -)

炊き出しをする皆様へ

食中毒予防のため、以下のことを必ず守ってください。

◆調理前

□ 加熱していない食品は、出さないこと。

* 生野菜（きゅうり、トマト、レタスなど）、刺身、生肉、カットフルーツは出さないこと。

□ 下痢、発熱、手指に傷のある方は調理、 配膳を行わないこと。

* 調理、配膳の前に、下痢、発熱、手指に傷がないか健康チェックをすること。

◆調理中

□ 調理の前には、よく手を洗うこと。

* もし、水が十分確保できない場合は、ウェットティッシュでよく拭いた後、アルコール消毒をすること。使い捨て手袋を着用すること。

□ 調理中も、こまめに消毒すること。

* 調理台にアルコール消毒薬をおくこと。

□ 冷蔵品や冷凍品は、クーラーボックス（保冷剤入り） に保管すること。

* 常温保存食品は、直射日光の当たらないところに保管すること。

□ 調理後、概ね 2 時間以内に食べることができるように 配食すること。

* 早めに食べるように伝えること。

市町村名：（ — — ）・ 熊本県 保健所（ — — ）