

# 事業所防災リーダー通信 vol.42

事業所防災リーダーに向けて、防災知識や防災に関するお知らせ等を定期的に発信します。

事業所防災リーダーへのご登録、ありがとうございました！  
東京都防災リーダー事務局からのお知らせです。  
本メールは、事業所防災リーダーとして登録された際のメールアドレスにお送りしています。

## <<事業所防災リーダー必携④②>>

### ◆備蓄食品のフードロス対策

備蓄している食材など日常的に使いながら買い足していく【ローリングストック】が推奨されています。しかし、事業所では非常食の賞味期限が切れたら廃棄して買い替えるというケースもあるかもしれません。フードロス対策として、備蓄食品の活用方法を考えてみましょう。

#### その1：寄付する

賞味期限が3カ月以上残っている非常食であれば、フードバンクなどに寄付することができます。引き取られた食材は、支援を必要とする福祉施設や団体に再配布されます。

[セカンドハーベスト（日本初のフードバンク）](#)

#### その2：使ってみる

社内イベントなどで実際に調理したり食べるといった体験を通じて、備蓄品の中に追加の必要があるものなどが分かることもあります。また、従業員等へ配布等を行う場合は、備蓄品を使ったレシピも知らせるなどして、家庭での防災教育などにも活用を促してみましよう。



[東京都防災HP](#)

### 【賞味期限が切れても別の使い方で活用】

賞味期限が過ぎた非常用保存水は、**生活用水として利用することができます**。特に大規模な災害が発生した場合など、想定以上の被害によりライフライン復旧目安を超える可能性もあり得ます。災害時、飲料はもちろんですが衛生面でも水は必要となり大変貴重です。保存スペースが確保できれば、飲料用とは別にわかるよう区別した上で保管してもよいかもしれません。[警視庁警備部災害対策課Twitterより](#)

### 東京都からのお知らせ



地域で実施する防災訓練や防災イベントの情報をお知らせします。個人での参加はもちろん、事業所単位での参加ができるものもありますので、参考にしてみてください。

【1月のイベントはこちら➔】[https://www.bousai.metro.tokyo.lg.jp/\\_res/projects/default\\_project/page/001/022/129/kunren\\_r0501.pdf](https://www.bousai.metro.tokyo.lg.jp/_res/projects/default_project/page/001/022/129/kunren_r0501.pdf)