

食中毒を防ぎましょう！

え!?

その手で調理して
だいじょうぶ?

キレイに見えても手には
バイキンやウイルスがいっぱい…



ママ、大変！
手にバイキンが
いっぱいいるよ

ラブコップキャンペーン
キャラクター ラブコ

バイキンが付いた
手で食事や調理
をするとおなかを
こわしちゃうかも



ラブコママ



おなか
痛いのがやだよ〜

しっかり手洗いすると
食中毒を防げるわ！

正しい手洗いのやり方
を教えるわね♪



手洗い前のウイルスが**約100万個**のとき…

ハンドソープで手を洗えば**約数個**に！

正しい手洗いのやり方は裏面を見てね！



バイバ〜イ

やってみよう! 正しい手洗い

- 石鹸をつけ、手のひらをよくこする
- 手の甲を伸ばすようにこする
- 指先・爪の間を念入りにこする
- 指の間を洗う
- 親指と手のひらをねじり洗いする
- 手首、ひじまで忘れずに洗う
- 十分に水で流す
- 清潔なタオル（またはペーパータオル）でよくふき取って乾かす
- 水分を完全に取り除いてから、消毒用アルコールを手指によくすりこむ。

バイバイ〜
完了!

※参考：東京都福祉保健局「食の安心パトロール」

楽しく手洗いするためのワンポイント

- 子どもが好きなキャラクターなどのタオルやハンドソープを使う
- 声かけしたり、ちゃんと洗えていたらほめてあげる
- ハッピーバースデーを歌いながら手を洗う（正しい手洗いの①から⑥までで約30秒です）



こんなときは必ず手洗いを

- 生の肉や魚をさわったあと
- 外から帰ってきたとき
- おやつや食事の前に
- 咳やくしゃみをして手で押さえたあと

食中毒を防ぐ3原則

つけない 洗う!分ける!

- ・手洗いをしっかり!
- ・器具は清潔に!
- ・生の肉や魚を扱った器具や箸を、そのまま食べる野菜に使用しない!



増やさない 低温で保存!

- ・店舗購入した商品や配達で届いた商品は、温度変化を防ぐために速やか持ち帰り、冷蔵庫に入れる!
- ・冷蔵庫を過信せず、早めに食べる!



やっつける 加熱処理!

- ・しっかり加熱する!
特に肉は中心部までしっかりと



親子で楽しく勉強しよう!

\クイズにチャレンジ!

正しい食中毒予防知識



お問い合わせ先

生活協同組合連合会
コープきんき事業連合

品質保証部

☎06-6838-4559