

こわ〜い食中毒

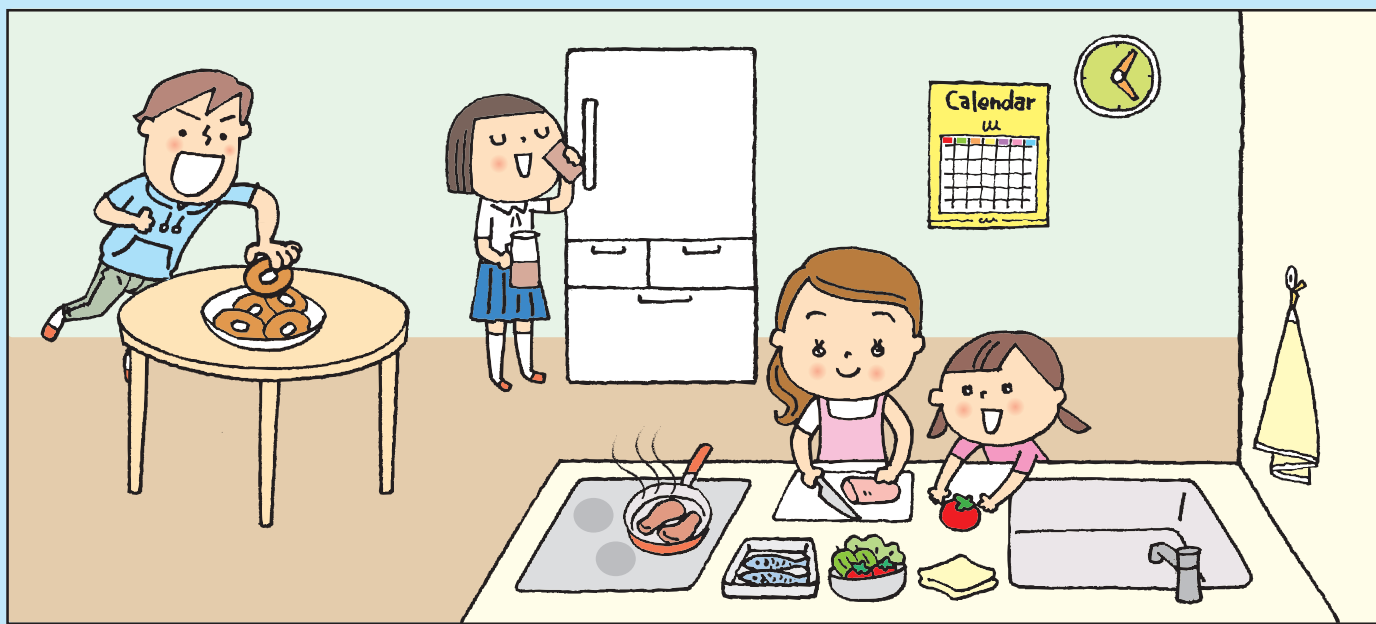
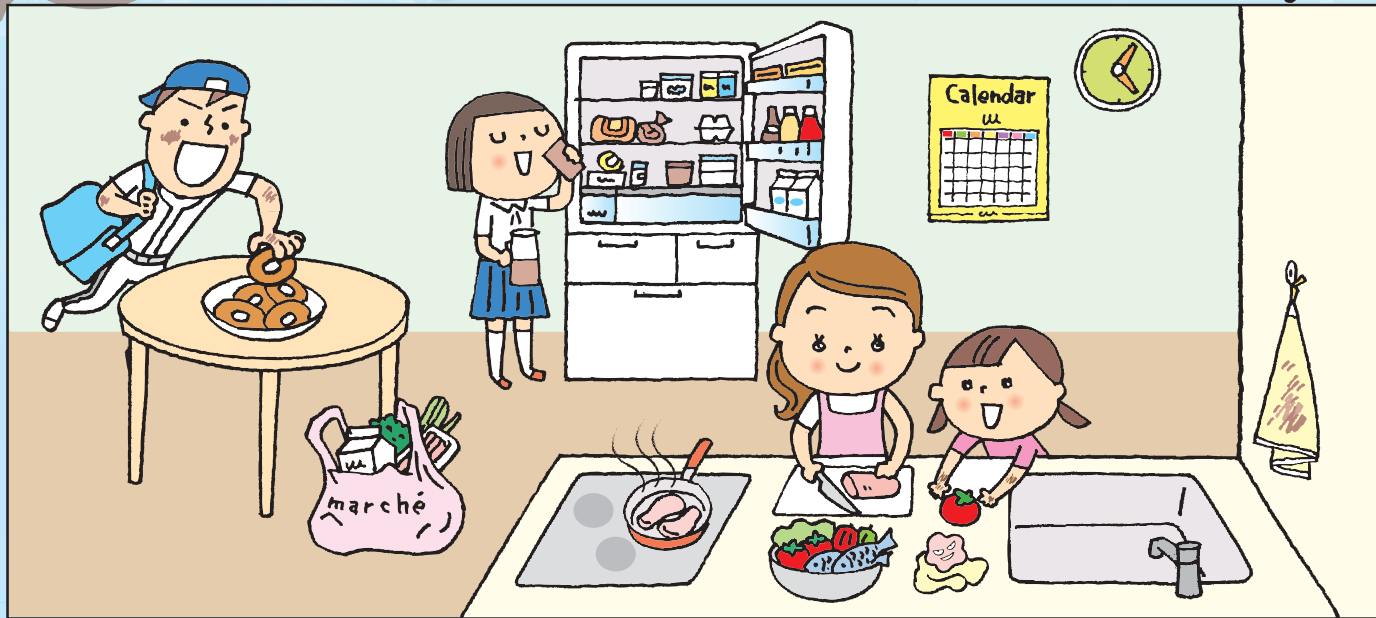


予防のための!!

おうちで予防しよう

まちがいさがし

8つあるよ。
見つけてね。



ヒント💡

食中毒を防ぐ3原則に注目してみてください!

つけない

- 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!

分ける!

洗う!



増やさない

- 店舗で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に持ち帰り、冷蔵庫に入れる!
- 冷蔵庫を過信せず、早めに食べる!
- 冷蔵庫の中は7割程度に!



低温で保存!

やっつける

- 中心部までしっかりと加熱する!!

加熱



答えは裏面で

手洗いじょうずにできひかな?



ラブコキャンペーン
キャラクター ラブコ

※参考：東京都福祉保健局
「食の安心パトロール」

- 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う
- 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。

手洗い前のウイルスが約100万個のとき...

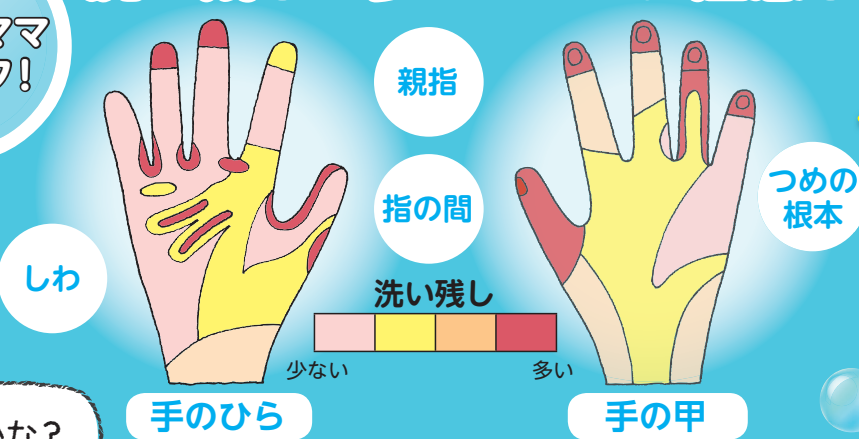
ハンドソープで手を洗えば **約0.01%に減少!**

ハンドソープで30秒も洗い後、流水で15秒すすいだ場合：「手洗いの時間・回数による効果」（国立医薬品食品衛生研究所）
(<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000105095.pdf>) をもとに作成



洗い残しの多いところに注意してね!

ラブコママ
チェック!



こまめに洗って
食中毒に
バイバイッ!

上手に
できたかな?



分かったかな?

まちがいさがしの答え

食事の前に
手は洗おうね

冷蔵庫の
開けっぱなしはダメ!

清潔にして
調理しよう

帰ったら、
すぐに
冷蔵庫へ!

タオルは
清潔な
ものに交換

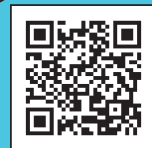
加熱は十分に
しよう

調理前の肉や魚は生で
食べるものから分ける

ふきんは洗って
消毒しよう

こちらも
チェック!

親子で正しい
食中毒予防クイズ



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