

手洗いで 食中毒 ウイルス感染は 防ぎましょう!



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

なんと **数百個に減少!**

ご存知
でしたか?

ハンドソープで30秒もみ洗い後、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-Shokuhinanzendu/0000105095.pdf>) をもとに作成

スタート

ある一家の食中毒への道のり

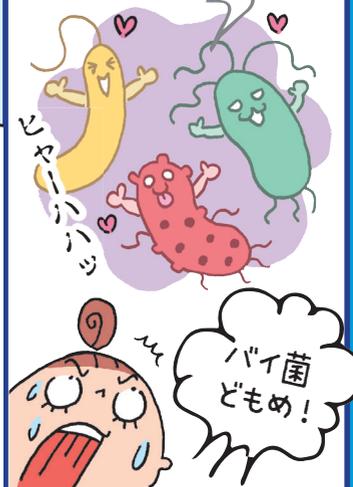


不十分な手洗い

原因はいつぱいあった



手洗いをしっかり
しないから
たーくさん繁殖
できたバイー♡



正しい手洗いのやり方は裏面を見てね!

正しい手洗いをマスターしよう

- 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

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」

食中毒を防ぐ3原則

1 つけない バイ菌を

【洗う】
手洗いはしっかり!!

【分ける】
生の肉や魚を扱ったものを野菜に使用しない!

【清潔】
器具は殺菌などをして清潔に!

2 ふやさない バイ菌を

【低温で保存】
商品は購入後（お届け後）速やかに冷蔵庫へ！（冷蔵庫を過信せず早めに食べること）

【放置しない】
調理中の食品や残り物を放置しない!

3 やっつける バイ菌を

【加熱処理】
中まで加熱！
中心部が75℃以上で1分間以上加熱（ノロウイルスの場合は85～90℃で90秒間以上）

そのほかにも、バーベキューでは...

- ・お肉を焼くときに使用するトングや箸と、食べる時の箸は必ず分ける!
 - ・お肉はしっかり焼いてから食べる!
- にも注意!

食材別! 取り扱いPOINT

お肉 彼らに注意

肉汁がほかの食品につかないよう袋に入れて保存

腸管出血性大腸菌 O157・O111

カンピロバクター

中心部に赤みがなくなるまで加熱

使用後の器具はよく洗い熱湯消毒

卵 彼らに注意

割った卵はすぐに調理

サルモネラ

体調が優れないときや、小さなお子さん・お年寄りには生食を控えましょう

お魚 彼らに注意

ほかの食品に触れないよう保存（5℃以下ではほとんど繁殖しません）
※生食品は短時間でも冷蔵庫へ

腸炎ピブリオ

水道水でよく洗い、しっかり火を通す



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