

食中毒

になるかもしれない
あるある。

ちゃんと
手洗い やってま〜す♪



泡立ては十分ですか？
ぬれた手にアルコールを
していませんか？

一晩寝かした
カレーはうまいぞ〜！



カレーを鍋のまま、
常温放置していませんか？

今日はお家で
焼肉パーティー♪



同じお箸で
お肉を焼いたり、
食べたりしていませんか？

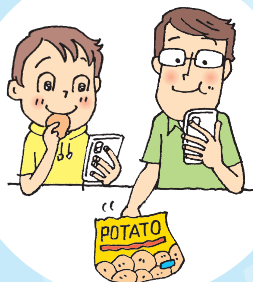
いつでも、どこでも
スマホと一緒に



トイレにまでスマホを
持ち込んでいませんか？

汚れたスマホを触れば
手洗いも台無しに。

しっかり
手を洗っても



全部
あるわある



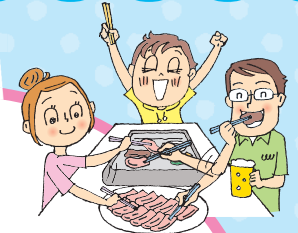
どうすればいいかは裏面を見てね♪

普段何気なくやっていることが食中毒の原因になるかもしれません。

泡立ては十分ですか？
ぬれた手にアルコールを
していませんか？



同じ箸で
お肉を焼いたり、
食べたりしていませんか？



正しい手洗いと消毒の方法を もう一度確かめましょう。

check! /

- ✓ 泡立ては十分に。
- ✓ 指先・爪の間・手首も洗う。
- ✓ アルコールは水分を完全に
取り除いてから。
(水分が残っていると、アルコール
が十分に効きません。)

※衛生的な手洗い
方法はコチラ



東京都福祉保健局 HP
より

カレーを鍋のまま、
常温放置していませんか？

残りものの 放置はやめましょう。

- カレーの場合、常温で冷ますと熱抵抗性
が強い「ウェルシュ菌」が増殖し、後で加熱
をしても菌が生き残っている恐れがあります。
- 粗熱を取ってから、早く冷えるように小
分けにして冷蔵（冷凍）保存しましょう。

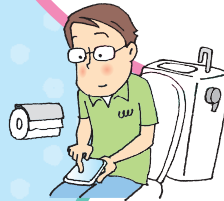


生の肉についていた菌を、 お箸を通じて口にする ことになります。

- 「焼く用」と「食べる用」の器具
は別々にしましょう。
- 肉を触った手や器具でサラダ用の
野菜に触るのも二次汚染につなが
ります。



トイレにまでスマホを
持ち込んでいませんか？



トイレへの持ち込みは スマホに食中毒菌を つける恐れがあります。

- トイレで触っていたスマホを
調理や食事のとき、そのまま
触らないようにしましょう。



食中毒予防の3原則

① バイ菌をつけない

清潔

洗浄

- 手洗いをしっかりと。
- 器具は十分洗浄して清潔に。
- 調理器具は食材ごとに
使い分ける。
- 肉・魚は汁がもれない
ように包んで保存。



② バイ菌をふやさない

迅速

冷却

- 購入した商品は、速やかに冷蔵庫に
入れる。
- 冷蔵庫を過信せず、
早目に食べる。
- 冷蔵庫は詰め込み
過ぎない。
(7割程度が目安)



③ バイ菌をやっつける

加熱

殺菌

- 特に肉料理は中心部まで
しっかりと加熱する。
- 調理器具は洗浄した後、
熱湯や塩素剤などで
消毒する。



親子で楽しく勉強しよう！

クイズにチャレンジ！

クイズは
コチラ



「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