

～調理従事者向け～  
**食中毒を予防するための**  
**手洗い**



沼市保健所 食中毒安全推進課 令和5年度

**なぜ、手を洗わなければならないか**

**感染症・食中毒を予防するため！！**

感染症とは・・・  
 病原微生物の感染によって起きる  
 病気のこと

食中毒とは・・・  
 病原微生物や有毒物質などが含まれる  
 食品を食べることによって起こる  
 嘔吐・下痢・腹痛などの健康被害のこと

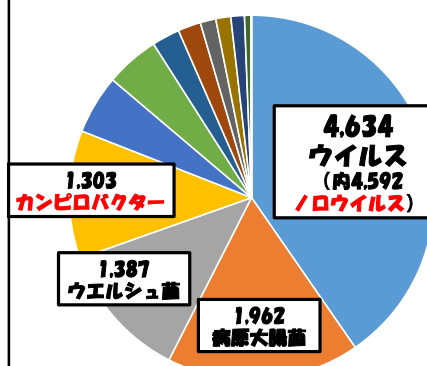
SAMPLE

**食中毒の病因物質の種類**

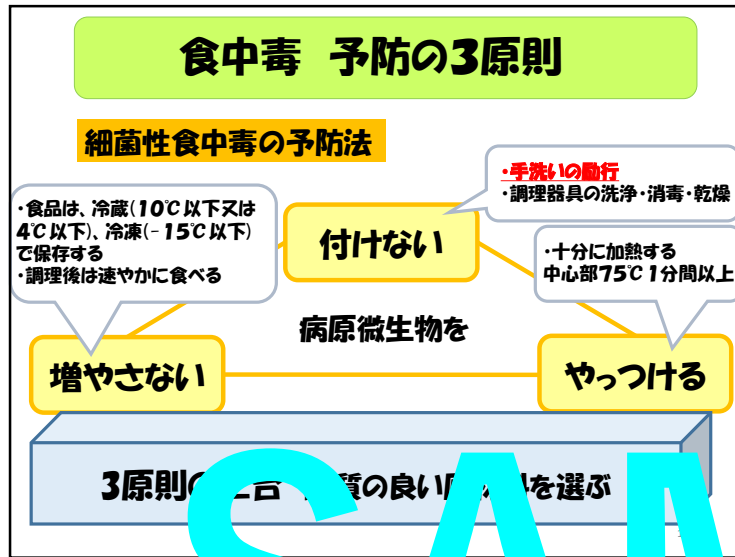
<p>①病原微生物 (細菌・ウイルス等)</p>  <p>患者の8割以上を占める</p> <p>とても小さい！</p>	<p>②自然毒 (毒キノコ・フグ毒等)</p> 
<p>③化学物質 (洗剤・農薬等)</p> 	<p>④その他 (寄生虫等)</p> 

**食中毒 最近の傾向**

全国食中毒患者数  
(令和1年～令和5年 平均 11,474人)



病原物質	患者数
ウイルス	4,634 (内4,592ノロウイルス)
病原大腸菌	1,962
ウエルシュ菌	1,387
カンピロバクター	1,303
その他の細菌	1,387
その他の病原体	1,387



## ①流水で手を濡らす



手洗い前に指輪や時計を外しましょう。  
お湯で洗うと汚れが落ちやすくなります。

# SAMPLE

## 蛍光ローションを用いた洗い残しの検証

蛍光ローションを手に塗布した状態で、絆創膏をつけた後手洗いを行う。



絆創膏を外すと

▲絆創膏には洗い残しが残っています。

絆創膏の下の皮膚にも洗い残しが残っているのが分かります。



キャンプや海水浴など、屋外でご飯を食べる前に海や川の水で手を洗ってよいでしょうか？

○か×で  
答えてね！

