

～福祉・介護・中学生向け～
食中毒を予防するための

手洗い



福島市保健所 食中毒予防推進課 平成26年度

SAMPLE

どういう時に病原微生物による
食中毒が起こる？

食材

…もともとついている

↓
調理 (ご飯を炊く等)
…ふえる、殺しきれない

盛付

食事介助

↓
食べる人の口

感染した人
(症状がない時もある)

トイレ
外出
顔回りをさわる



感染症と食中毒（感染経路）

感染症

接触感染



飛沫感染



空気感染



手洗いが
効果的

媒介感染

食中毒

垂直感染

感染症

食中毒

媒介感染

食中毒

感染症

食中毒 予防の3原則

細菌性食中毒の予防法

・食品は、冷蔵(10°C以下又は4°C以下)、冷凍(-15°C以下)で保存する
・調理後は速やかに食べる

・手洗いの実行
・調理器具の洗浄・消毒・乾燥

付けない

・十分に加熱する
中心部75°C 1分間以上

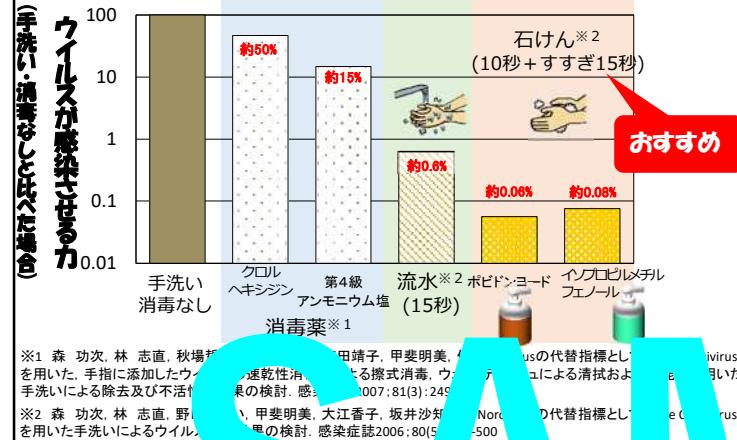
増やさない

病原微生物を

やっつけた

3原則の土台 品質の良い原材料を選ぶ

消毒薬より 石けんを使った手洗いがいちばん



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。

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。



SAMPLE

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！

