

～福祉・介護・中学生向け～ 食中毒を予防するための

手洗い



湯市保健所 食中毒安全推進課

SAMPLE

感染症と食中毒（感染経路）

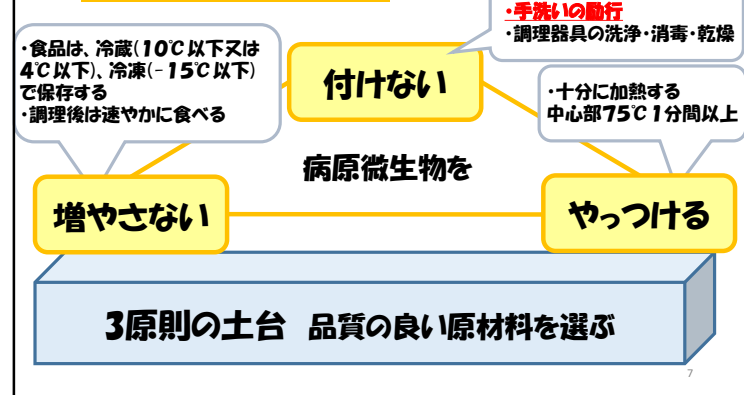


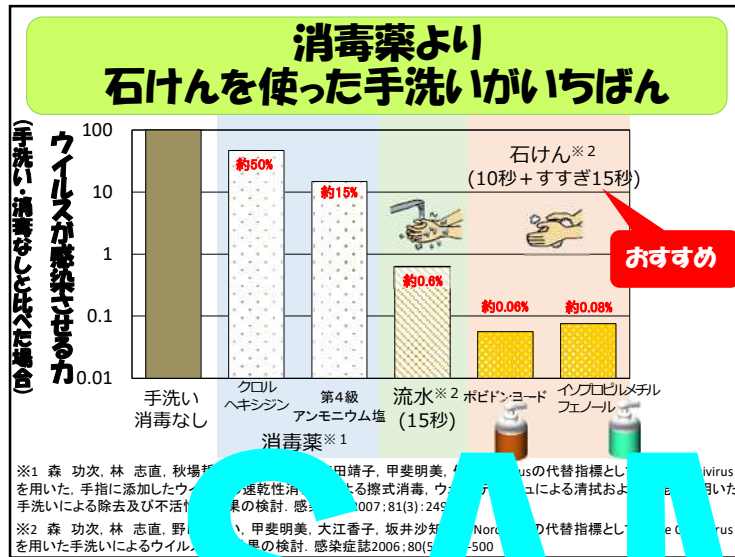
どういう時に病原微生物による食中毒が起こる？



食中毒 予防の3原則

細菌性食中毒の予防法





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。



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！

