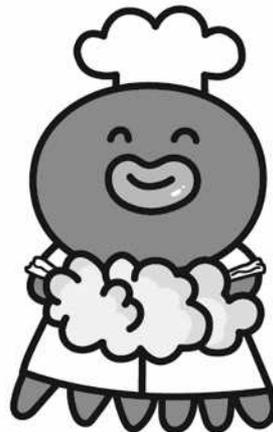
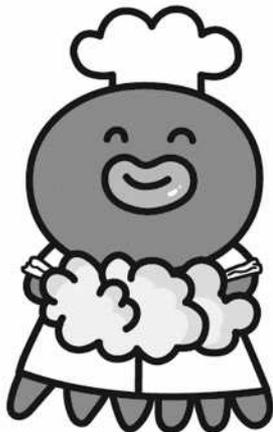
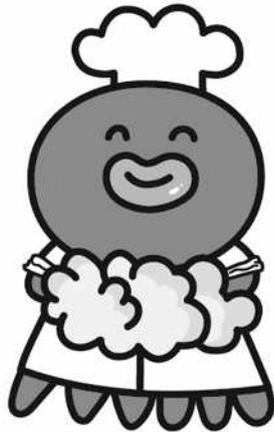


協力者：食品衛生推進員 坪谷 正人
(焼鳥 奥尻・文花一丁目24番12号)

な

生肉は
中まで十分
火を通そう



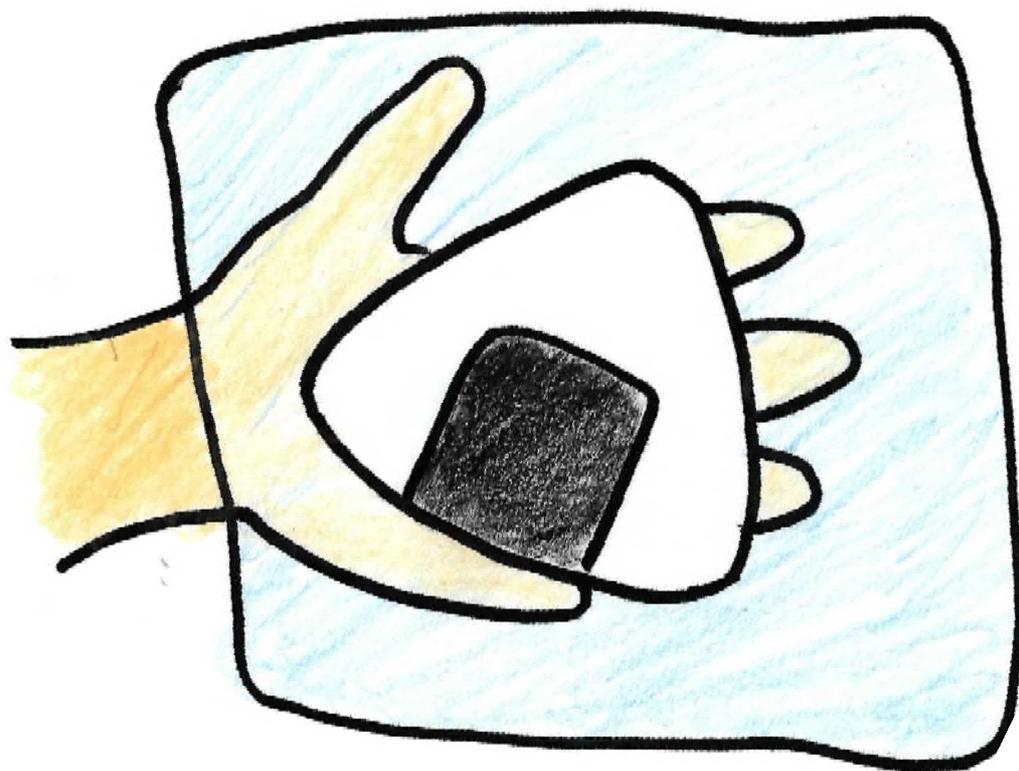
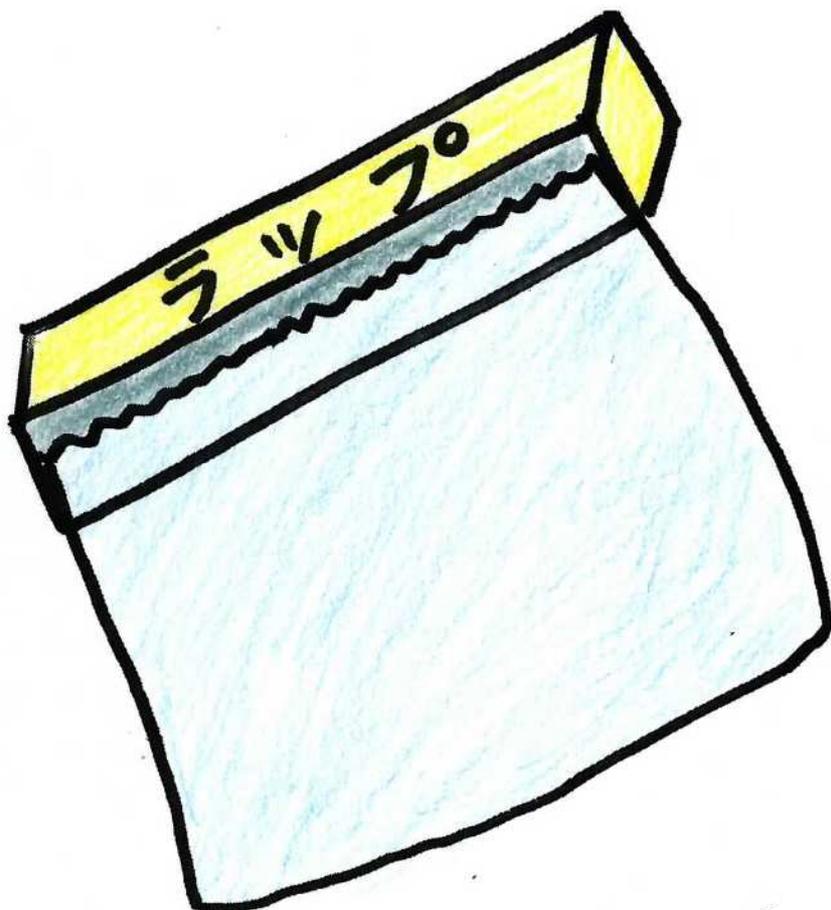


火^ひを^を通^{とお}そう
中^{なか}ま^まで^で十^{じゅう}分^{ぶん}
生^{なま}肉^{にく}は

3
点

生肉は 中まで十分 火を通そう

食中毒を防ぐためには生肉や加熱不十分なお肉を食べないことが重要です。特に、結着肉やひき肉、筋切りした肉、タレ等に漬け込んだ肉、牛や豚、鶏のレバーなどの内臓などは、中まで食中毒菌が入り込んでいる可能性があります。中心部まで十分に加熱してから食べましょう。

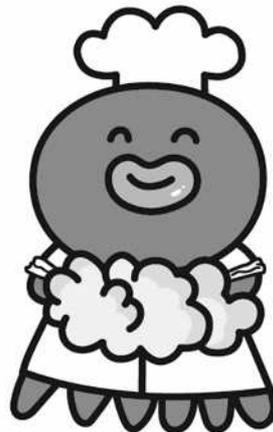
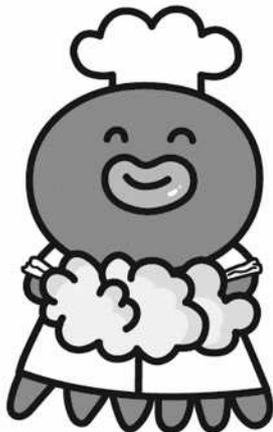
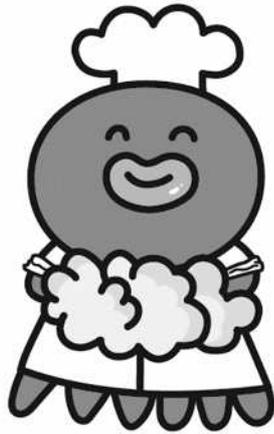


協力者：食品衛生推進員

(コープみらい 東京1ブロック委員会)

に

にぎりめし
ラップを使って
握りましょう



に

にぎりにめし

ラツプらっぷを使つかって

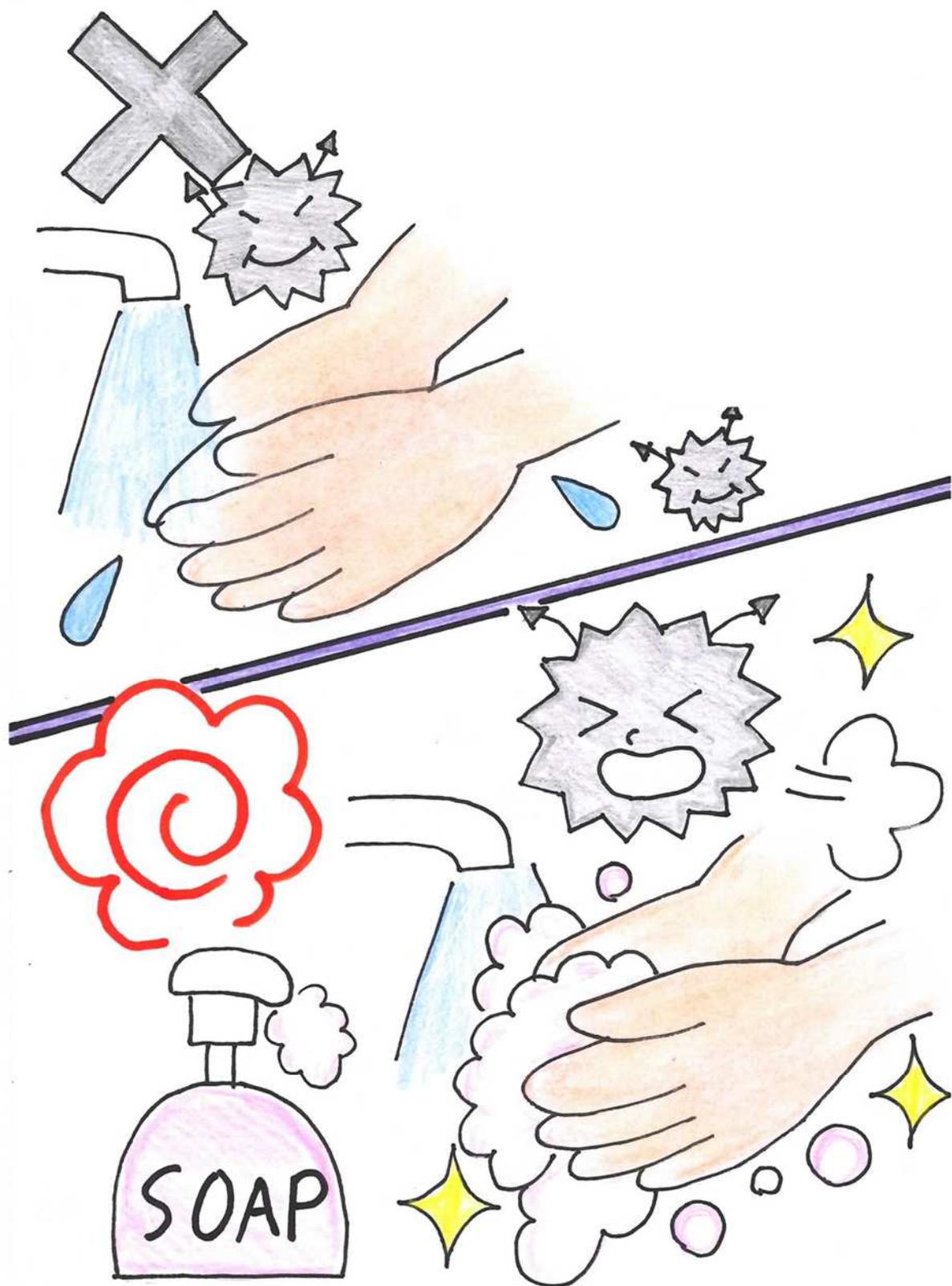
握にぎりましよう

3点

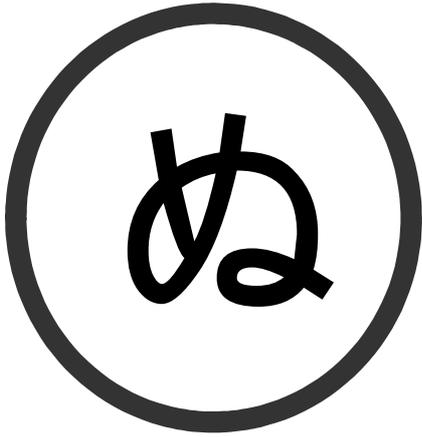
にぎりめし ラップを使って 握りましょう

手には、通常の加熱調理では壊れない毒素を作りだす黄色ブドウ球菌がついていることがあります。

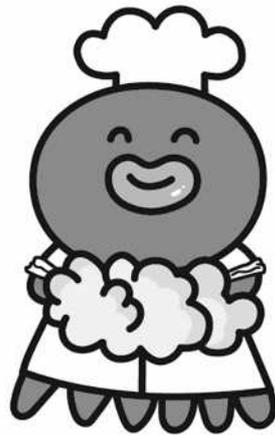
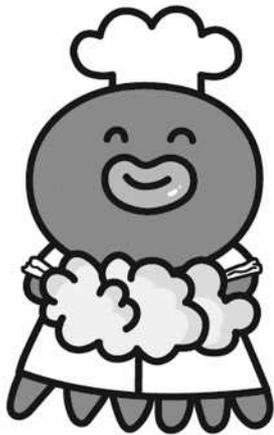
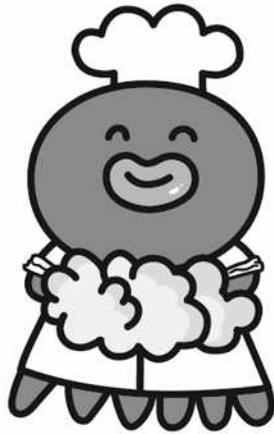
にぎりめし（おにぎり）を作る際には、手洗いを十分に行った後でも、ラップに包んで握るなど、直接手で触れないようにしましょう。



協力者：食品衛生推進員 徳弘 健
(アサヒ飲料株式会社)



濡らすだけ
手洗いならば
不十分





濡^ぬら^らす^すだ^だけ^け
手^て洗^{あら}い^いな^なら^らば^ば
不^ふ十^{じゅう}分^{ぶん}

3 点

濡らすだけ 手洗いならば 不十分

流水だけの手洗いでは、十分に汚れが落ちません。効果的な手洗いはハンドソープを使用した2度洗いです。



①



石けんを泡立てて、手のひらをよくこする。

②



手の甲をのぼすようにこする。

③



指先・爪の間を手のひらの上でこする。

④



指と指の間を洗う。

⑤



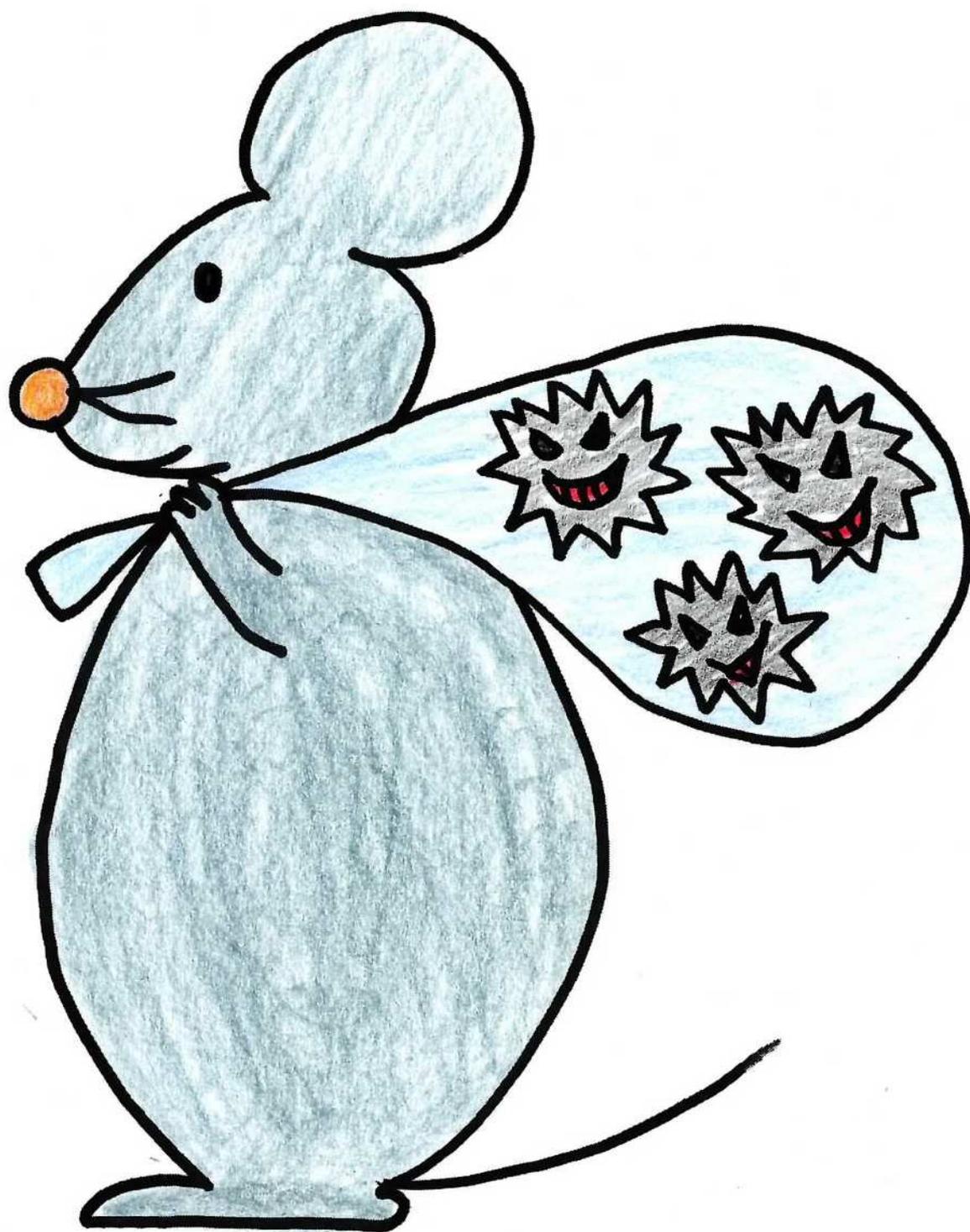
親指を手のひらでねじり洗いする。

⑥



手首も忘れずに。

その後、十分に水で洗い流し、 から をもう一度繰り返しましょう。再度、十分に洗い流し、ペーパータオル等でよくふき取って乾かします。最後に、必要に応じてアルコールを手に取り、手指によくすり込みましょう。

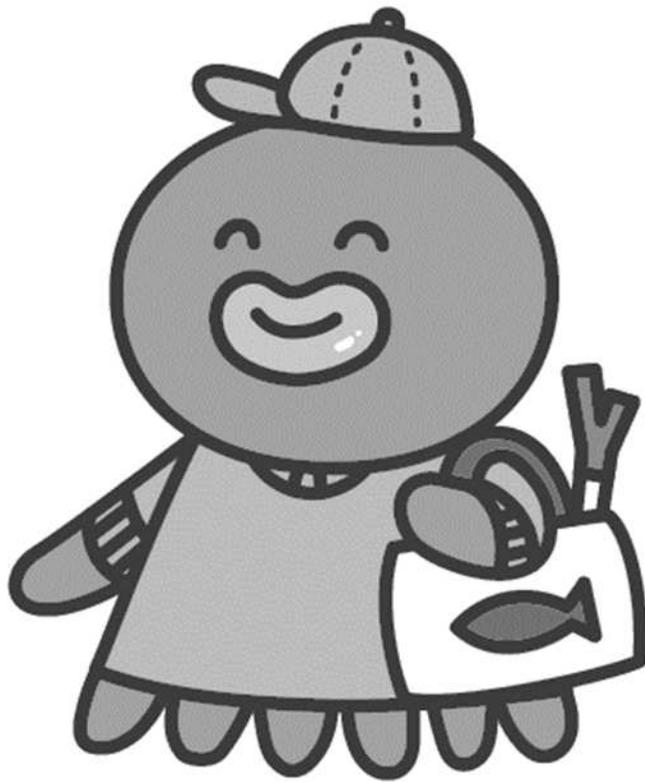


協力者：食品衛生推進員

(コープみらい 東京1ブロック委員会)

ね

ネズミから
食中毒の
サルモネラ

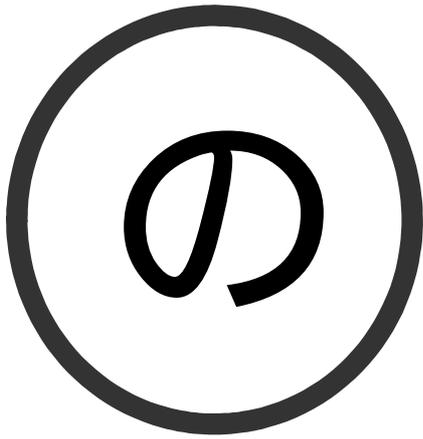


ネズミから 食中毒の サルモネラ

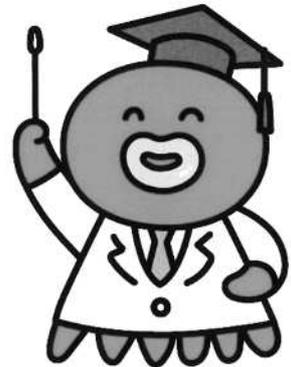
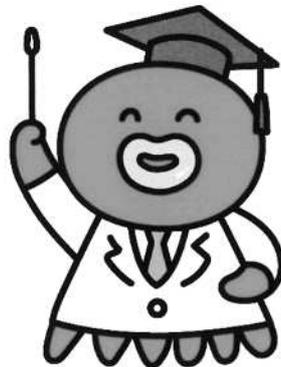
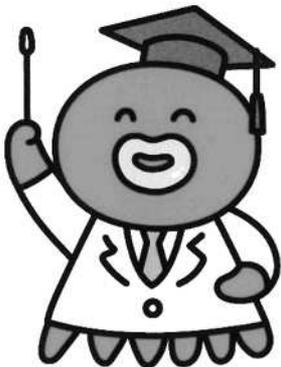
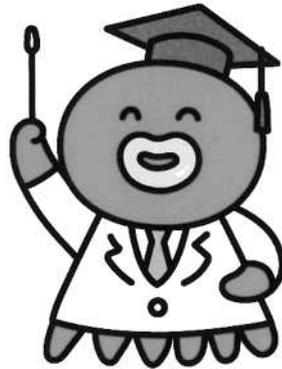
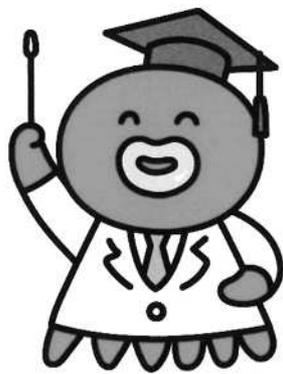
ネズミは食中毒の原因となるサルモネラ菌を保菌していることがあります。ネズミの発生予防に努めましょう。また、ネズミの発生があり、対応できない場合には、適切な対応のためにもネズミ駆除業者の利用を検討しましょう。

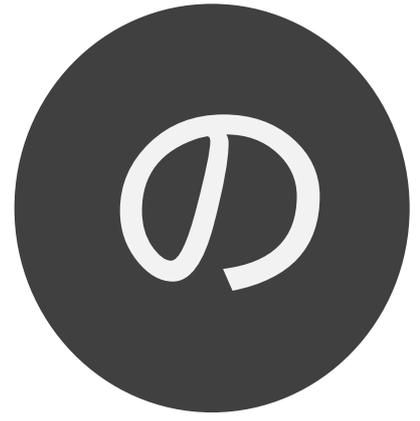


協力者：株式会社東あられ本舗
亀沢二丁目15番10号



ノロウイルス
予防の決め手は
手洗いです





ノ^のロ^ろウ^うイ^いル^るス^す
予^よ防^{ぼう}の^の決^きめ^め手^ては
手^て洗^{あら}い^いで^です

5 点

ノロウイルス 予防の決め手は 手洗いです

ノロウイルスの消毒に有効な次亜塩素酸ナトリウム(漂白剤)は手指には使用できないため、十分な手洗いでよくウイルスを洗い流すことが重要です。