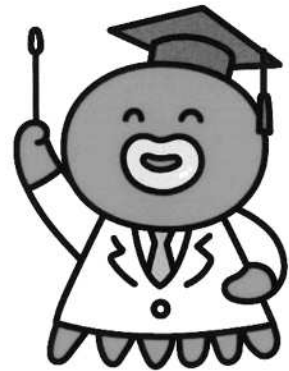
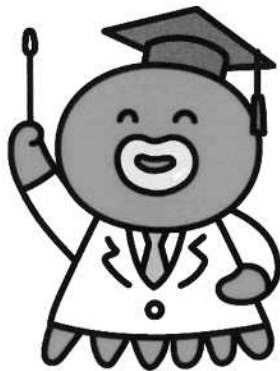
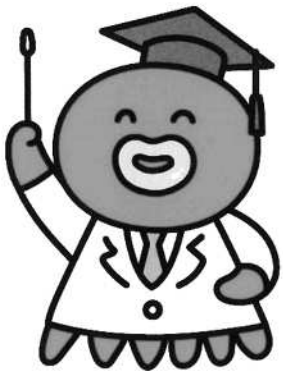
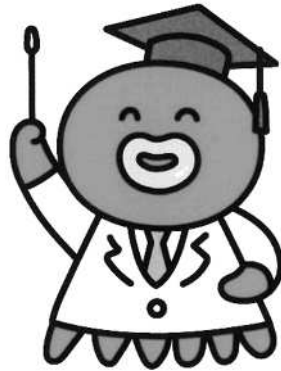
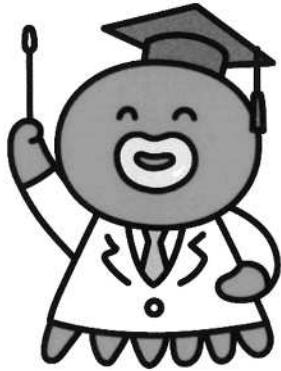




た

体調が
悪い時には
料理をしない



た

体調たいちようが悪いわるい
時には料理りようりを
しない

5点

体調が 悪い時には 料理をしない

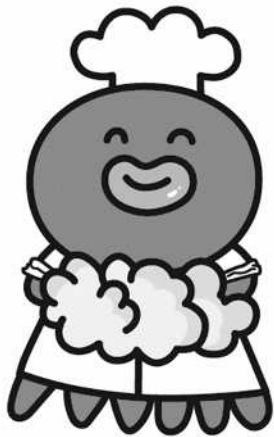
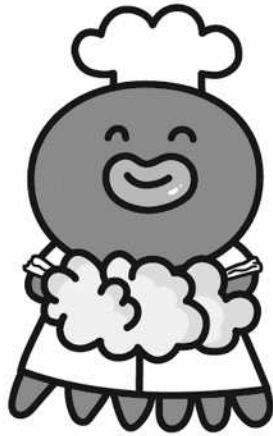
下痢やおう吐などの症状がある時には、ノロウイルスなどの病原体を保有していることがあります。胃腸炎症状がある場合、料理は控えましょう。



協力者：食品衛生推進員 鈴木 健志
(志満ん草餅・堤通一丁目5番9号)

ち

調理器具
洗浄後には
消毒を！



ち

消毒(しょうどく)を!
洗(せん)浄(じょう)後(ご)には
調(ちよう)理(り)器(き)具(ぐ)

3

点

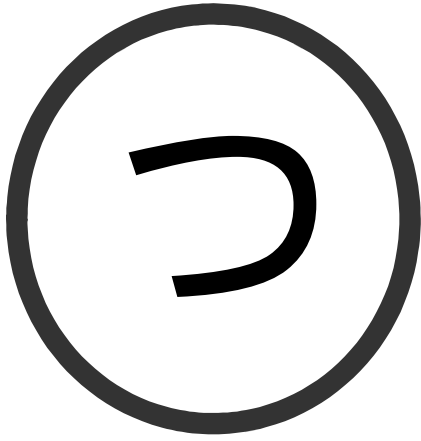
調理器具 洗浄後には 消毒を！

まな板などの調理器具は水で流すだけでは、きれいになりません。洗剤を付けて洗った後、お湯をかける等の熱湯消毒や塩素系消毒剤、エタノール系消毒剤を使用した薬剤消毒を行うと衛生的です。

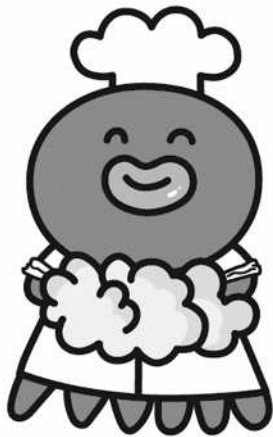
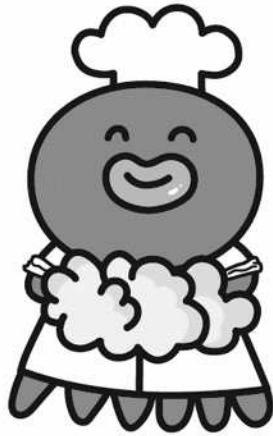
薬剤消毒を行う場合には、濃度・方法等の製品の説明書きを守って使用することが大切です。



協力者：和のごはん みかづき
太平三丁目 8 番 9 号



爪チェック！
長い場合は
切りましょう





切^きりま^なしま^がし^つよ^めう
長^{なが}い^ち場^ば合^えは^っ
爪^{つめ}子^ちエ^えツ^っク^く!

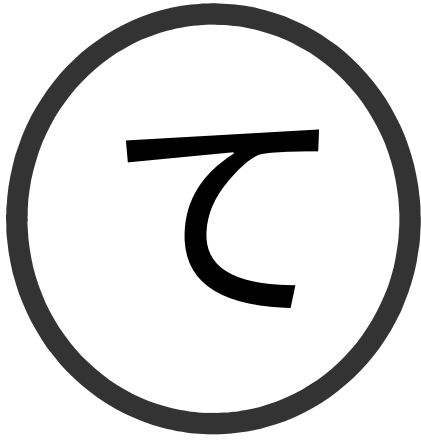
3点

爪チェック！ 長い場合は 切りましょう

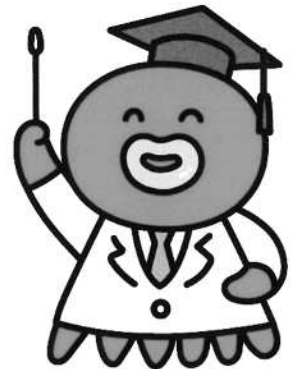
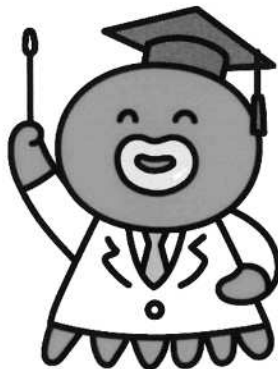
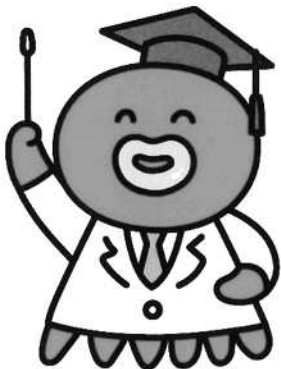
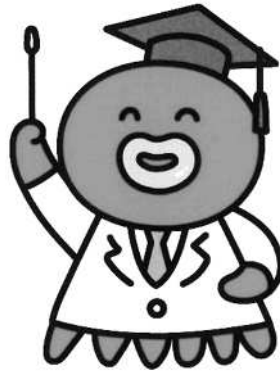
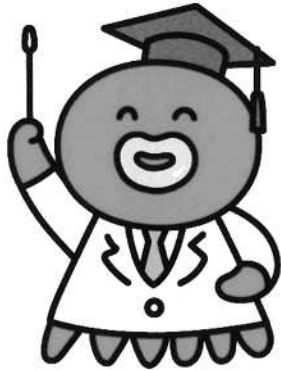
爪が長いほど、指先の細菌数が増えるといわれています。調理従事者の方は常に爪を短く保つことが重要です。また、マニキュアやつけ爪は、はがれると異物混入につながる可能性があります。



協力者：食品衛生推進員 大橋 行
(スナック旅路・本所四丁目29番18号)



手洗いは
食中毒を防ぐ
基本です





基本^き本^{ほん}で^てす
食^{しょく}中^{ちゆう}毒^{どく}を^を防^{ふせ}ぐ
手^て洗^{あら}い^いは^は

5
点

手洗いは 食中毒を防ぐ 基本です

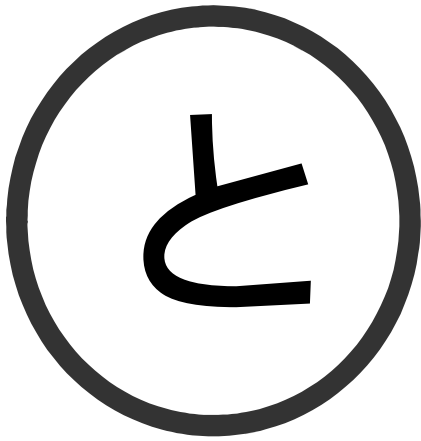
手洗いは、食中毒を予防する上で、とても重要なことです。手指についた菌や汚れを落とすことが目的なので、そのイメージをしながら手を洗いましょう。手洗い器や消毒用アルコールスプレーも清潔に保ちましょう。

また、手荒れは菌の温床となるほか、菌が落ちにくくなるので、ハンドクリームなどでのハンドケアも大切です。

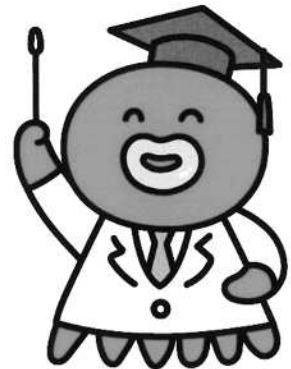
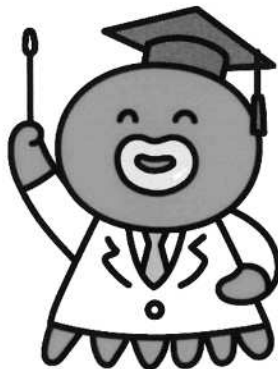
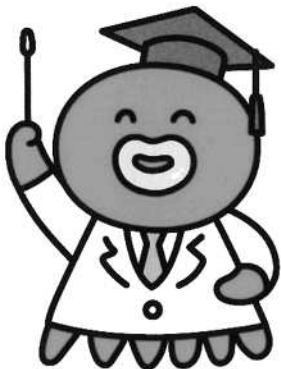
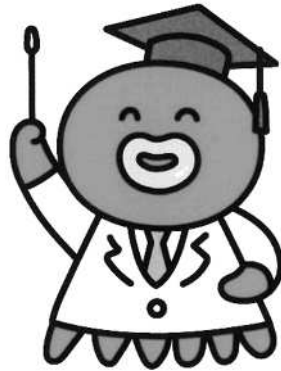
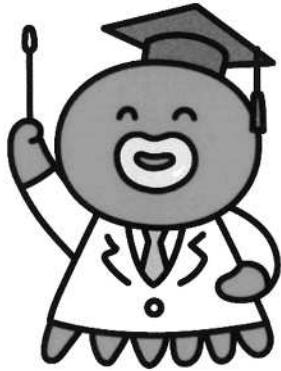


とりわさ

墨田区保健所生活衛生課 作成



鶏肉を
生で食べるの
止めましょう





止^や生^{なま}鶏^{とり}
めまましやう
で食^たぶるの
肉^{にく}を

5
点

鶏肉を 生で食べるの 止めましょう

「流通している鶏肉から高い割合（60～90％）で、カンピロバクターが検出されている。」というデータがあります。鶏肉をお刺身や湯にさっとくぐらせる程度の加熱で食べることは、カンピロバクター食中毒の原因となる可能性があります。食肉は中心部まで十分に加熱してから食べましょう。