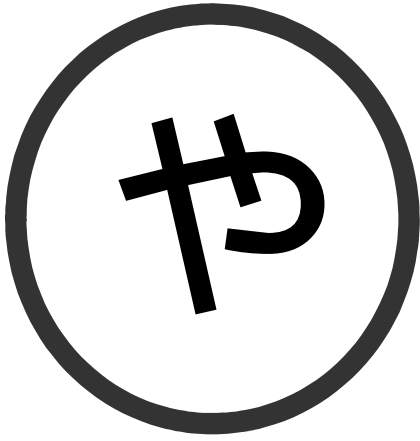
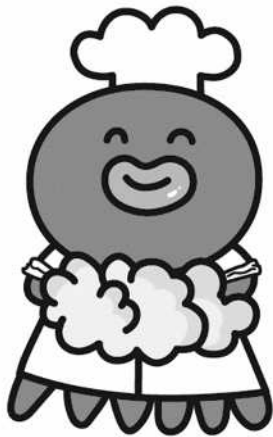
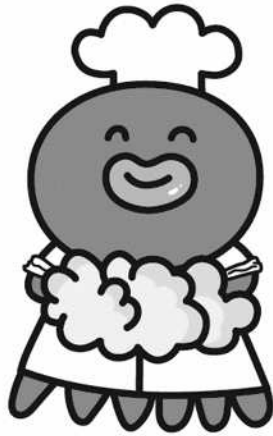




墨田区保健所生活衛生課 作成



焼肉で
「はし」と「トング」は
分けましょう





焼肉やきにくで

「はし」と

「トング」は

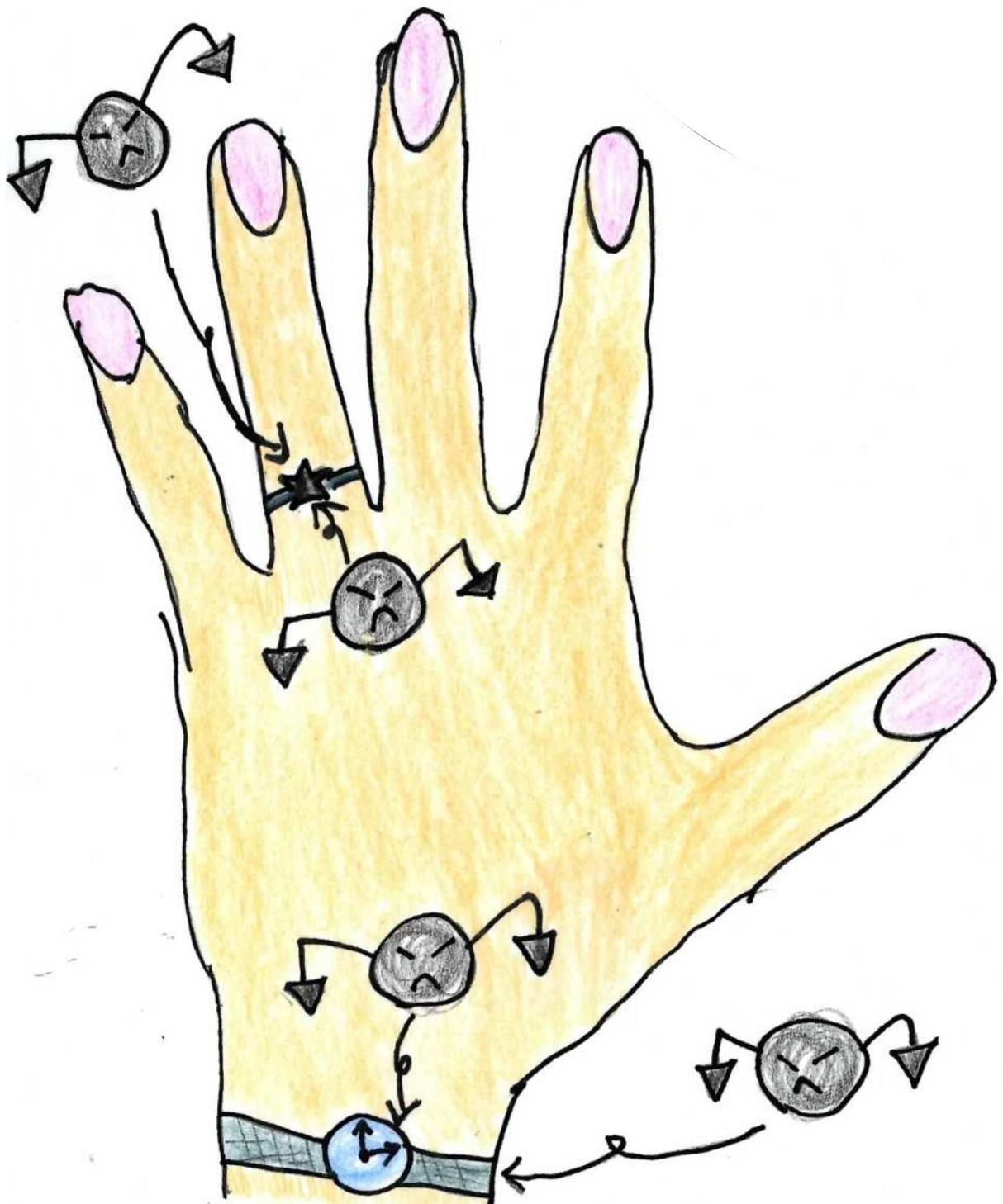
使つかい分わけ

3点

焼肉で 「はし」と「トング」は 使い分け

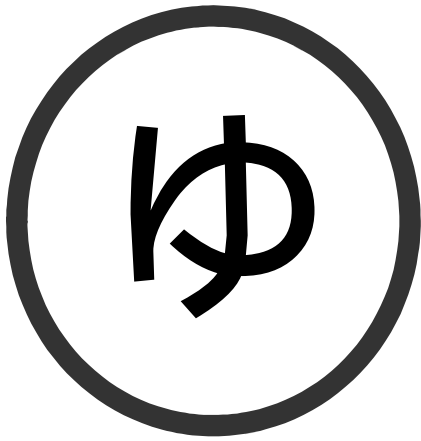
生肉には、少量の菌でも食中毒を起こすカンピロバクターや腸管出血性大腸菌等がいることがあります。生肉を、食事用の箸で触れると、箸がこれらの菌で汚染されてしまう可能性があります。

焼肉やバーベキューの際には、生肉をつかむトングと焼けた肉を取る箸を使い分けましょう。



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)



指輪と時計
汚れと菌の
宝庫です



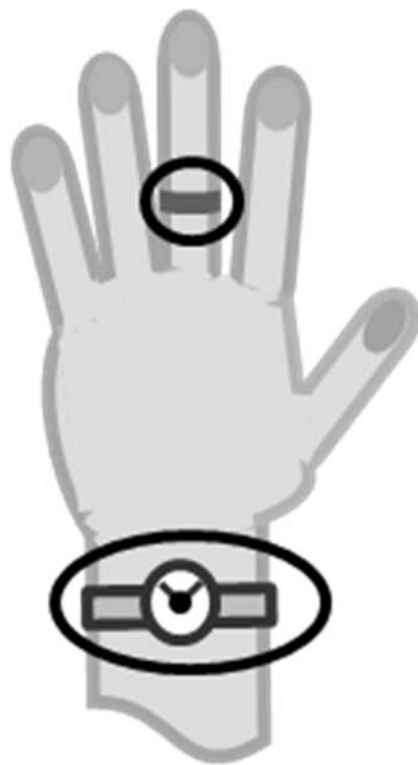


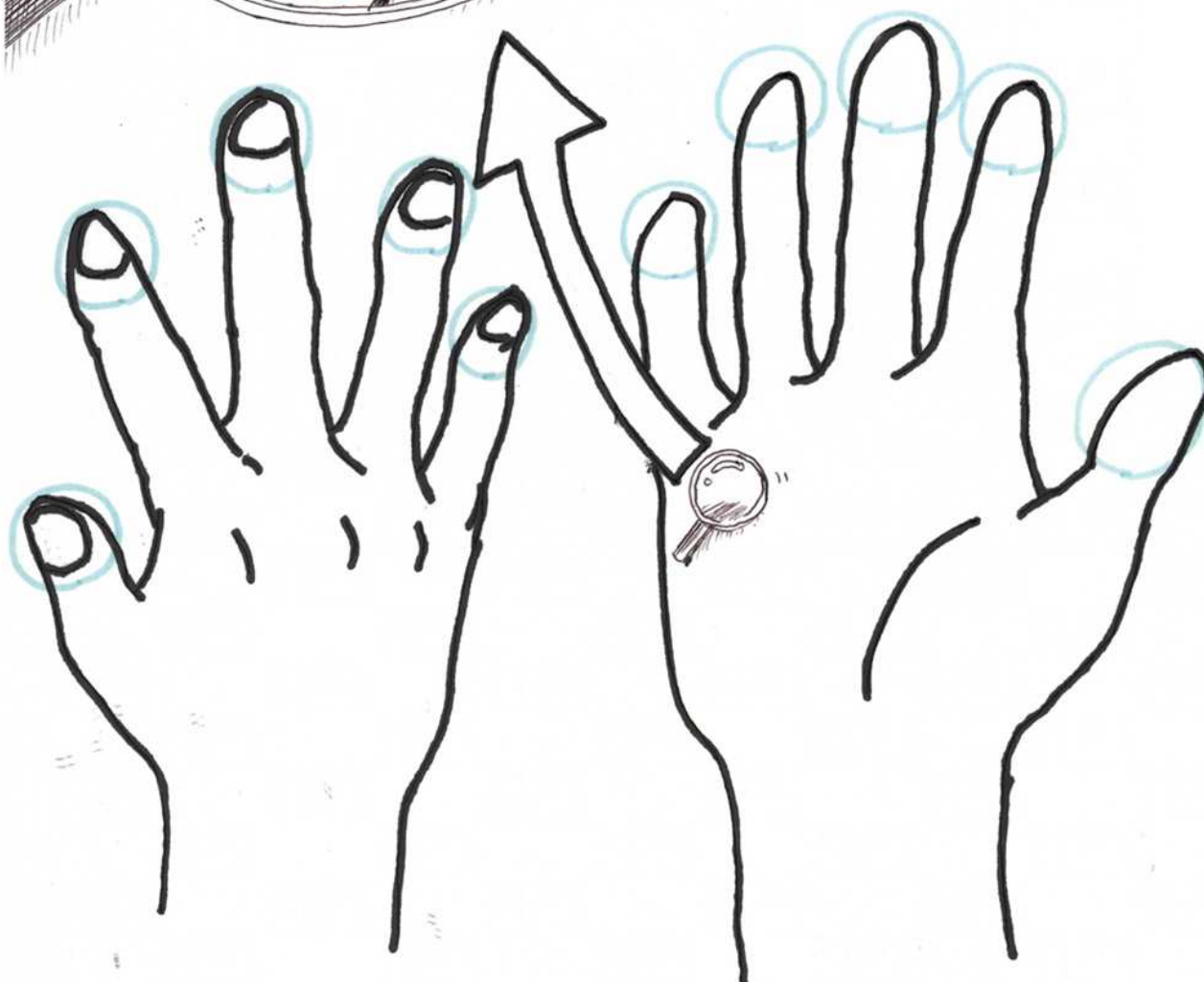
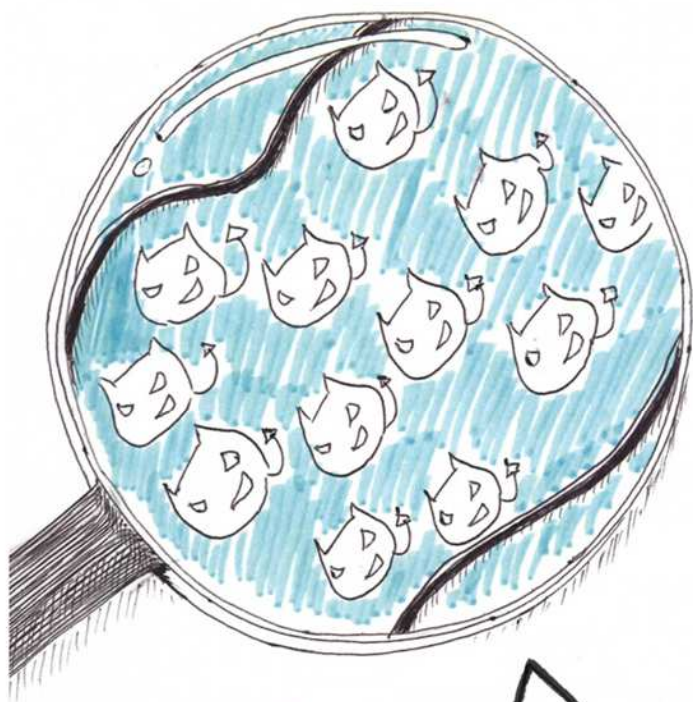
宝^{ほう}庫^こで^です
汚^{よご}れ^れと^と菌^{きん}の^の
指^{ゆび}輪^わと^と時^と計^{けい}

1
点

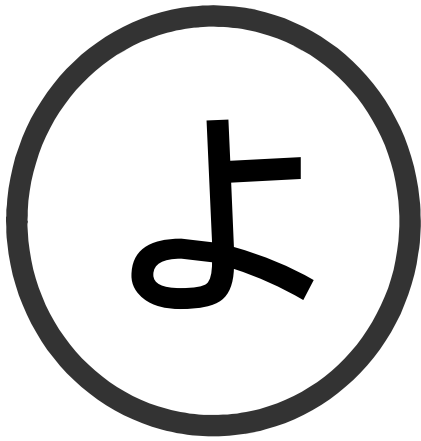
指輪と時計 汚れと菌の 宝庫です

指輪や時計の裏側は菌のすみかになります。十分に手が洗えるように、時計や指輪は外して調理を始めましょう。





協力者：食品衛生推進員 松崎 彩子
(花王プロフェッショナル・サービス株式会社)



よく洗おう！
しわの間と
指の先



よ

指ゆびの先さき
しあいの間あいだと
よく洗あらおう！

1 点

よく洗おう！ しわの間と指の先

手指のしわと指先は汚れが残りやすい箇所です。意識して手を洗いましょう。

< 手洗いで汚れが残りやすい部分 >

- ・ 指先や爪の間
- ・ 指の間
- ・ 親指の周り
- ・ 手首
- ・ 手のしわ

