

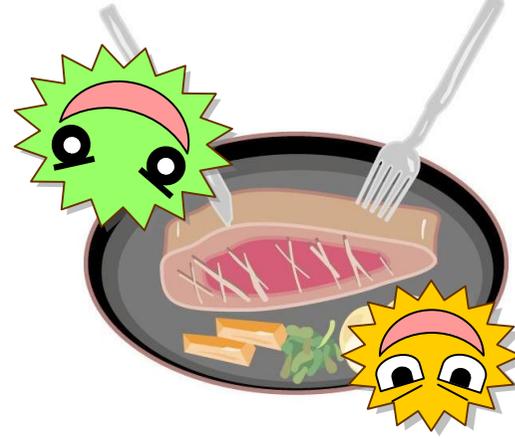


食品衛生  
×○手洗い

おいしい食事をつくるために!

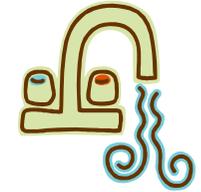


墨田区保健所生活衛生課  
食品衛生係  
Tel 5608-6943



食中毒菌がついた  
食品を食べると、  
すぐに食中毒に  
なってしまう?

一般的細菌やインフルエンザウイルスにはアルコール消毒が有効ですが、ノロウイルスには効果がありません。  
また、汚れが残った状態でアルコールを使用しても、汚れの下に潜んでいる細菌を消毒することができません。  
石けんを使って手のしわや指の間などもよく手を洗って汚れを落とし、水分をふき取ってから消毒しましょう。



たとえば、ノロウイルスは食べたから1~2日で発症します。



食中毒の原因は、直前に食べた食事とは限りません。食品を食べた食中毒になるまでの時間は、原因となる細菌や、どのくらいのを量を食べたかによって異なります。

手はよく洗わなくても、アルコール消毒すれば大丈夫♪



お店のといわさば、「生食用」のお肉はない!

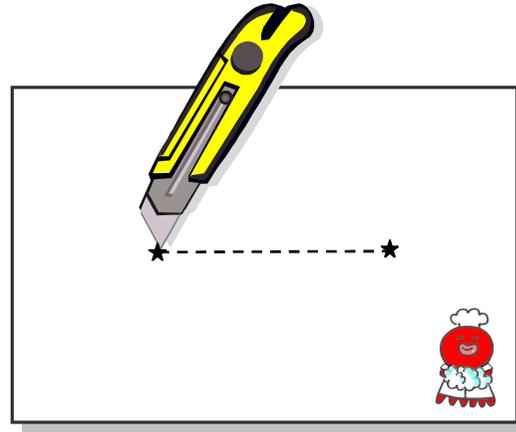
豚・鶏肉については、生食用の基準はまだありません。毎年、生や生に近い状態の食肉を食べたことによる食中毒事例は後を絶ちません。特に子供や高齢者は重症になることがあります。肉は中心部まで十分に加熱してから食べましょう。



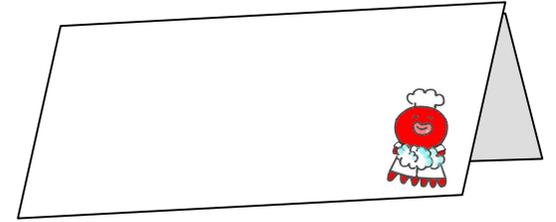
生食用はない!

# 手洗い冊子の作り方

① 点線部分に切り込みを  
入れる。

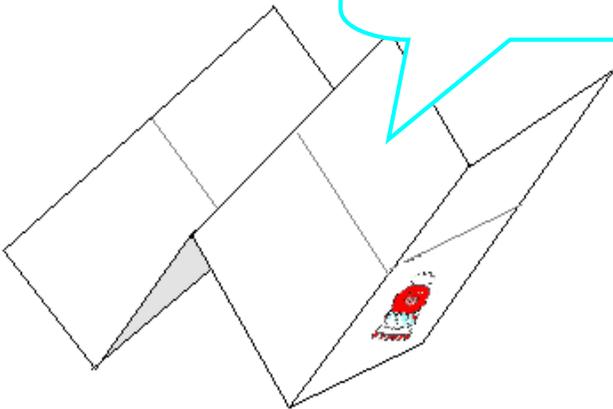


② 横半分に折る。

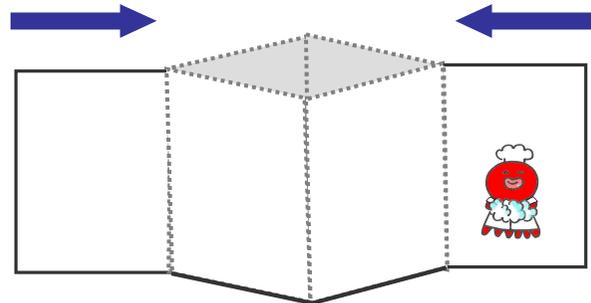


③ 広げてから、縦に  
ジャバラに折る。

最初に、縦半分に折っ  
てから、ジャバラにす  
ると折りやすいよ！



④ もう一度広げてから、  
横半分に折り、両端を持って  
中央に向かって押し、★同士  
を合わせる。



⑤ 「すみだこ」が表紙になる  
ように折って完成☆



じゃじゃらん！