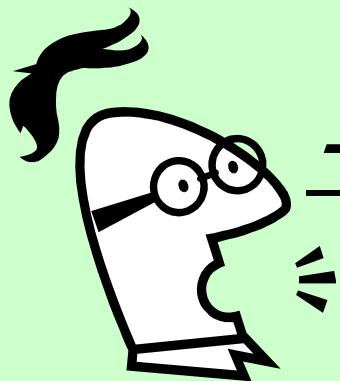




手(て)指(ゆび)の
消毒(しょうどく)を
しましょう！！



函館短期大学 食物栄養学科
澤辺桃子



手に付いている菌(きん)

■ 手を洗う前



■ 石けん1分



■ 消毒用エタノール殺菌後

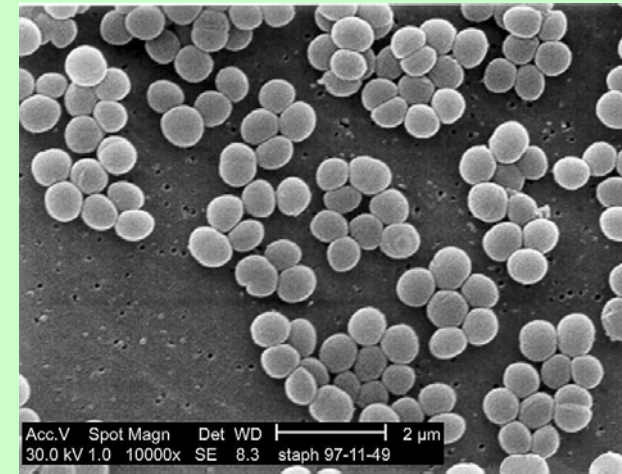


滋賀県
湖北健康福祉事務所(長浜保健所)
ホームページより

おうしょく ぶどう きゅうきん
黄色ブドウ球菌



- ・手についている食中毒(しょくちゅうどく)の原因菌(げんいんきん)
- ・「おにぎり」や「いなりずし」など手で作るものが原因食品になりやすい
- ・食品の中で増えて、熱に強い毒素(100℃でも分解されない)をつくる
- ・食後2～3時間で吐気(はきけ)、嘔吐(おうと)、腹痛(ふくつう)がおきる



出典: フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』

「**十分な手洗い**」と
「**食べ物を室温で長時間放置しないこと**」が大切



正しい手洗い



石けんをよく泡立たせる



指を1本ずついねいに洗います



手の甲と指の間



爪の間、しわの間



手首も忘れずに洗いましょう



流水で石けんを洗い流します



- 薬用石けん
- 以上をもう一回行くとかなり手洗い効果があるとされています

黄色ブドウ球菌を殺す効果があるよ！



最後に清潔な手ふきを使いましょう

ペーパータオル

逆性石けん
スプレー