



正しい手洗いで食中毒を予防しよう!



この時期は、温度や湿度が高くなりさまざまな細菌が活発になってきます。その細菌が食べ物につくと、あっという間に増えて、食中毒の原因になることがあります。しかし、困ったことに細菌が増えていても見た目や味、においは変わらないことがあります。日ごろから衛生に気を配ることが大切です。

きれいに手を洗おう!

人の手は、いろいろなものを触ったりつかんだりしているため、目に見えないたくさんの細菌やウイルスが付着しています。その中には食中毒などを引き起こすものもありますので、ていねいに手を洗いましょう。



石けんをよく泡立てて、手のひらや手の甲をしっかりと洗います。忘れがちな指と指の間、つめ、手首もよく洗って水で流します。



手を洗うタイミング!

外から帰った時



トイレの後



調理の前



食事の前



動物を触った
あとも洗いま
しょう。