

食中毒予防の基本は手洗い！

人の手には見えないウイルスや細菌がついています。これらがついた手で食品を食べてしまうとウイルスや細菌が体の中に入り、食中毒などの原因となることがあるので手洗いはとても大切です。

— 手洗いのタイミング —

- 外から帰ってきた時
- 調理の前
- 生の肉、魚、卵を触った後
- 食事やおやつの前
- トイレの後
- 掃除の後
- 動物を触った後
- など



洗い残しの多い部分に気をつけて洗いましょう

手のひら



- 指先
- 親指
- 指のあいだ
- 手のひらのしわ
- 爪の周り
- 手首

手の甲



2度洗いが効果的です！

2度洗いでウイルスや細菌を洗い流しましょう

タオルやハンカチは、清潔な自分専用のものを用意しましょう！

『手洗い』は、今の季節に流行するノロウイルスによる食中毒だけでなく、他の食中毒を予防する上でもとても大切です。

家族や周りの方と『手洗い』を習慣化して食中毒を予防しましょう！