

食中毒を予防しよう!今日からあなたも手洗いマスター★

食中毒予防の基本は原因となる細菌を「つけない」「ふやさない」「やっつける」です。

今回は、食中毒菌を「つけない」ための手洗いのポイントを、手洗い実験の様子とともにお伝えします。

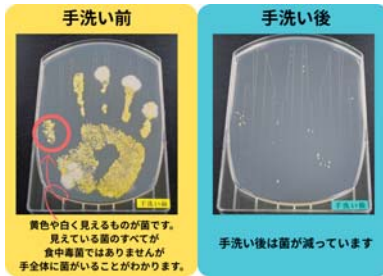
●手洗いは食中毒の予防になる?

手には目に見えない細菌やウイルスが付着しています。日常生活には様々な菌がありますが、中には食中毒の原因となる菌もいます。食中毒菌がついた手で料理や食事をすると、食べ物にも菌が付着し、食中毒の原因となります。食べ物に食中毒菌を「つけない」ために、手を洗うことが大切です。

手洗いの効果を検査センターで実験してみました!

手を洗うことで手に付着した菌が減り、食中毒予防につながります。

東海コープ
ホームページに
「おいしくて、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



●正しい手洗いで、食中毒を予防!

食中毒を予防するためには、洗い残しがないように正しく手を洗うことが大切です。次のポイントを意識して手洗いを実践してみてください。

- ◎せっけんやハンドソープを使い、しっかり泡立てましょう。
- ◎指の間や指の先、親指の付け根などは特に洗い残しが多い部分です。意識してしっかり洗いましょう。
- ◎手洗いの時間は30秒かけてしっかり洗いましょう!
- ◎しっかりすすぎ、清潔なハンカチやペーパータオルなどで拭きましょう。

手洗いのステップアップ!手洗いの効果をより高めるために

- ・アルコール消毒
手洗い後水気をよくふき取り、アルコール消毒することでより効果があります。しかし、アルコールも万能ではなくノロウイルスにはアルコールはききません。アルコールだけに頼るのではなく、手洗いもしっかりしましょう。
- ・2度洗い
手を2回洗うことも有効です。「60秒間手を洗ってすすぐ」よりも、「10秒間手を洗ってすすぐ」を2回繰り返すほうが有効だというデータもあります。

東海コープ商品検査センターのwebサイトでは
手洗いの手順を紹介しています。
ぜひ参考にしてください!

東海コープ
商品検査センター
webサイト



2025年
6月4週
(25号)

東海コープからの

おいしくて、
安全なおはなし

