

食中毒予防の 6 つのポイント

point 1

食品の購入



point 2

家庭での保存



point 3

下準備



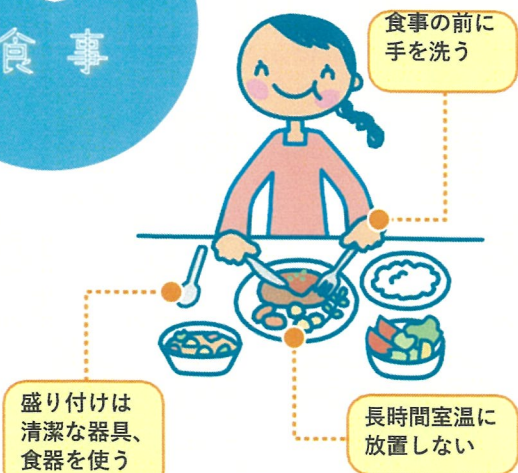
point 4

調理



point 5

食事



point 6

残った食品



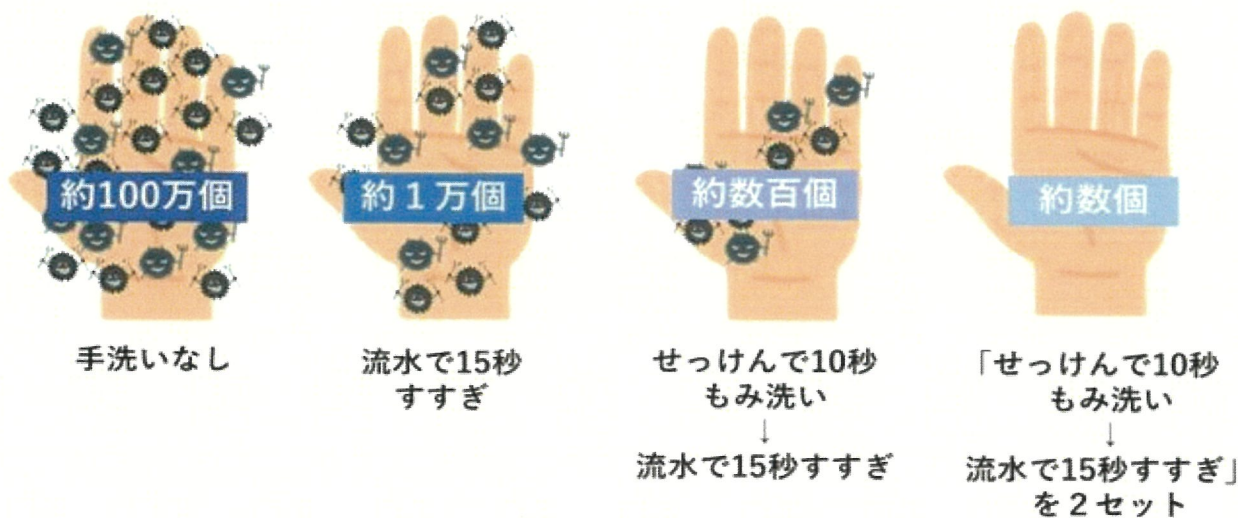
食中毒症状

腹痛・下痢・吐き気・嘔吐・発熱等症状が改善しない場合は、早めに医療機関を受診しましょう。

参照：厚生労働省

水洗いと石鹸を使用した場合の違い

※イメージ図



参考：森功次ほか（感染症学雑誌、80：496-500、2006）

手の洗い方

- 流水でよく手をぬらした後、せっけんをつけます。
- 手のひらをよくこすります。
- 手の甲をのぼすようにこすります。
- 指先・爪の間を念入りにこすります。
- 指の間を洗います。
- 親指と手のひらをねじり洗いします。
- 手首も忘れずに洗います。
- 流水でよく洗い流します。

おうちに帰ったとき・トイレのあと・調理をするまえ、調理の途中生ものを触った時・ごはん、おやつ前
おう吐物やおむつの片づけをしたあとなど、こまめに手を洗いましょう。