

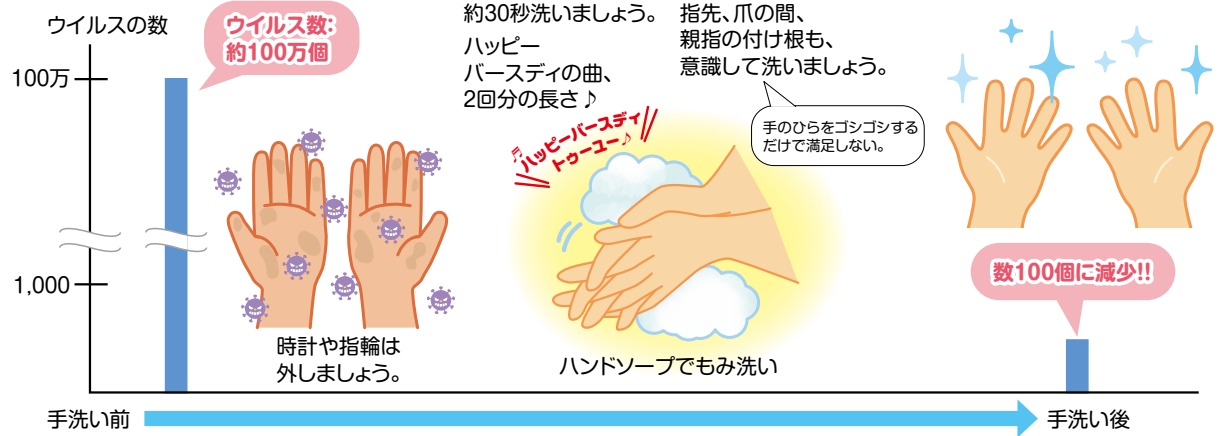


品質保証  
だより

# 食中毒 予防の決め手は、手洗い!!

手には、目に見えない菌が付いています。きちんと手を洗わないと、細菌やウイルスを食べ物に付けてしまい、食中毒を引き起こすことがあります。石けんを使ってしっかり洗い流しましょう。

## ちゃんと手洗いできていますか？



出典:「手洗いの時間・回数による効果」国立医薬品食品衛生研究所

## 手洗い以外に気を付けたいこと

爪の裏は、ばい菌がたまりやすい。爪は定期的に切りましょう。

手洗い後のアルコール消毒は、水分を拭き取ってから消毒しましょう。

水分が残っていると、効果が落ちるよ。

スマートフォンにもばい菌が! 調理時や飲食時、スマートフォンを触ったら、手を洗いましょう。