

こわ〜い食中毒

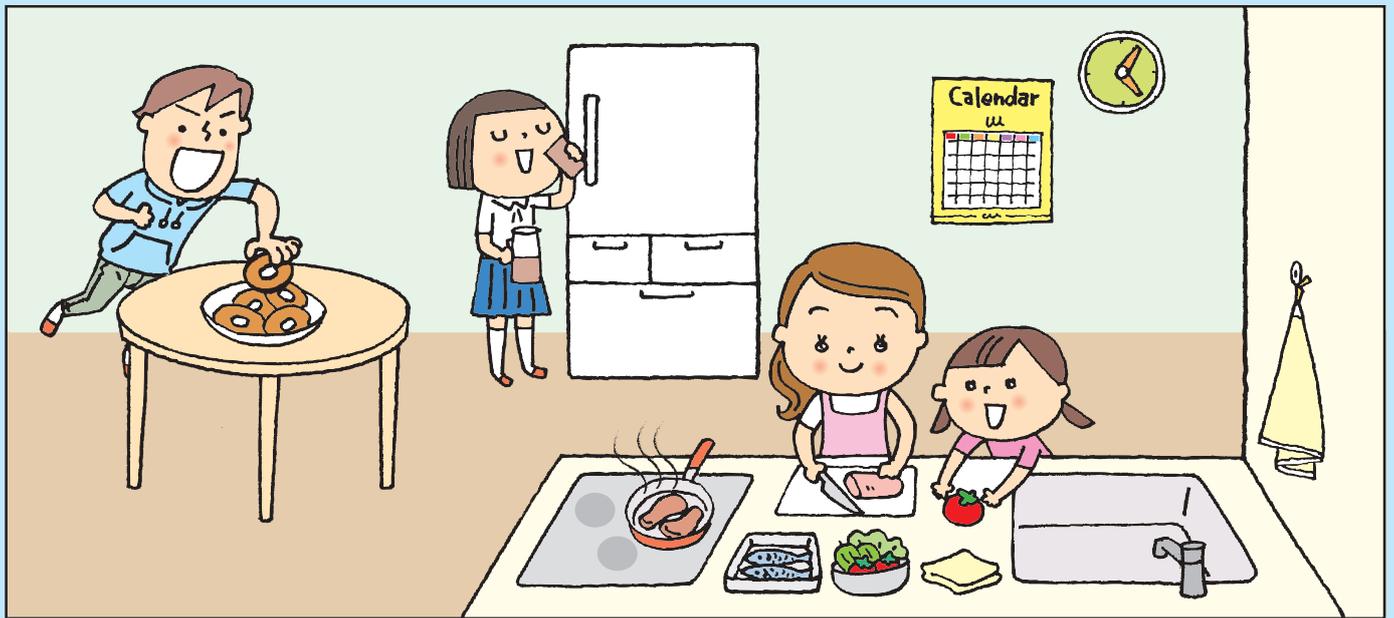
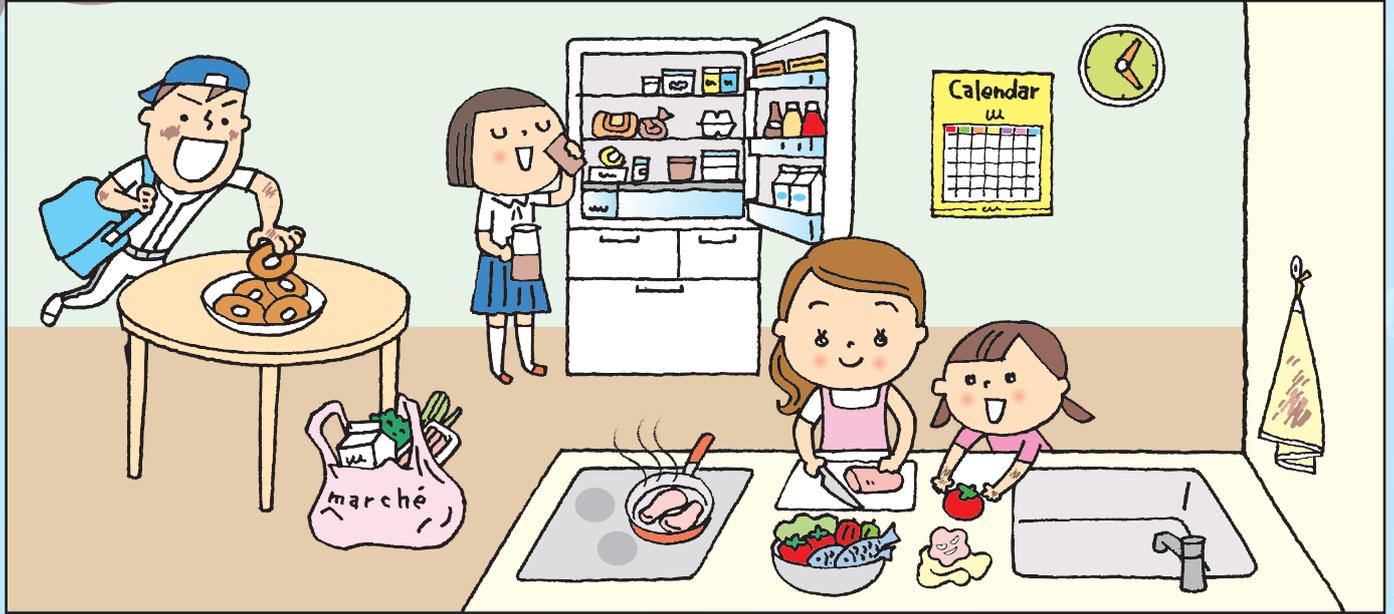


予防のための!!

おうちで予防しよう

まちがいさがし

8つあるよ。
見つけてね。



食中毒を防ぐ3原則に注目してみてください!

つけない

- 手洗いをしっかり!
- 器具は清潔に!
- 生の肉や魚を扱った器具や箸、そのまま食べる野菜に使用しない!

分ける!

洗う!



増やさない

- 店舗で購入した商品や配達で届いた商品は、温度変化を防ぐために速やかに持ち帰り、冷蔵庫に入れる!
- 冷蔵庫を過信せず、早めに食べる!
- 冷蔵庫の中は7割程度に!

低温で保存!



やっつける

- 中心部までしっかりと加熱する!!

加熱



答えは裏面で



手洗いじょうずにできひかな?



ラブコキャンペーン
キャラクターラブコ

※参考：東京都福祉保健局
「食の安心パトロール」

- 石鹸をつけ、手のひらをよくこする
- 手の甲を伸ばすようにこする
- 指先・爪の間を念入りにこする
- 指の間を洗う
- 親指と手のひらをねじり洗います
- 手首、ひじまで忘れずに洗う
- 十分に水で流す
- 清潔なタオル（またはペーパータオル）でよくふき取って乾かす
- 水分を完全に取り除いてから、消毒用アルコールを手指によくすりこむ。

手洗い前のウイルスが約100万個のとき...

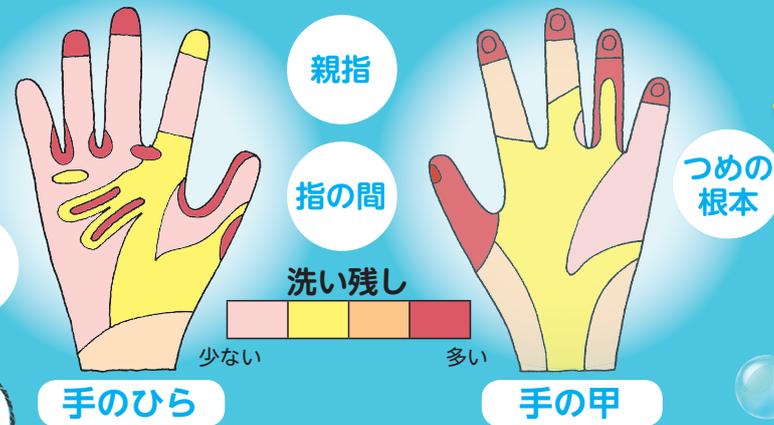
ハンドソープで手を洗えば約0.01%に減少!

ハンドソープで30秒も洗い後、流水で15秒すすいだ場合：「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）
(<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000105095.pdf>) をもとに作成



洗い残しの多いところに注意してね!

ラブコママ
チェック!



こまめに洗って
食中毒に
バイバイッ!

上手に
できたかな?



分かったかな?

まちがいがしあがしの答え

- 食事の前に手は洗おうね
- 冷蔵庫の開けっぱなしはダメ!
- 清潔にして調理しよう
- タオルは清潔なものに交換
- 帰宅したら、すぐに冷蔵庫へ!
- 加熱は十分にしよう
- 調理前の肉や魚は生で食べるものから分ける
- ふきんは洗って消毒しよう

こちらも
チェック!

親子で正しい
食中毒予防クイズ



お問い合わせ先

ならコープ

コープベル

☎0120-445-151