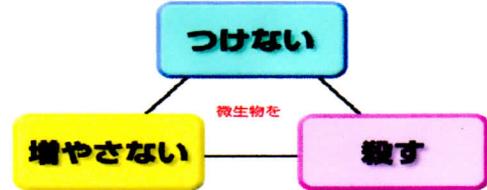
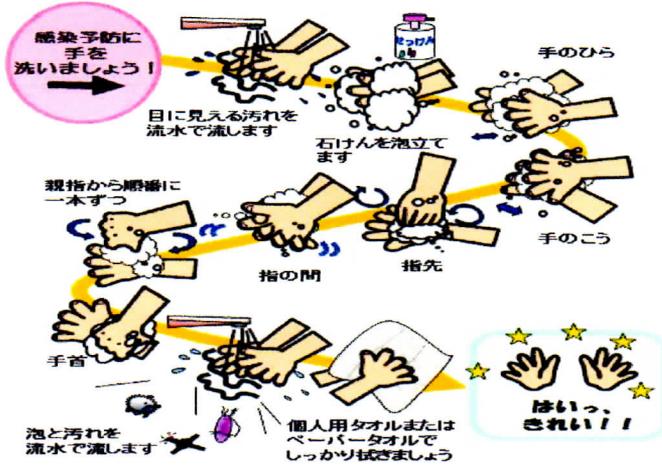


# 食中毒を予防しよう!



食中毒の季節がやってきました。細菌性食中毒は4月頃から増えはじめ、6月～10月までに多発します。

☆手洗いは食中毒予防で大事なことです☆ **☆食中毒予防の三原則☆** ↓  
微生物を「つけない」「増やさない」「殺す」の三原則を守ることが大切です。



食事の前、トイレの後の手洗いを徹底しましょう!!!

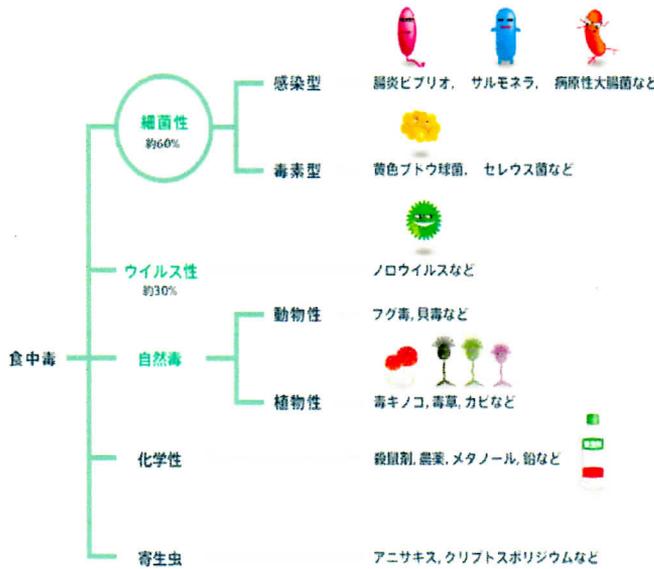
洗ったつもりでも、洗えていない... 手洗いミスの好発部位



洗いきれが多い

洗いきれが少ない

指先や指の間、親指は、洗ったつもりでも洗えていない、手洗いミスの好発部位です。これらの部位は、特に意識して手洗いを行う習慣を身に付けましょう。



食中毒は大きく5種類に分かれます。主に細菌性の食中毒の発生が多いのですが近年、ノロウイルスによる食中毒が目立っています。食中毒は本当に怖いのです。☆感染しないように一人一人気を付けていきましょう。☆

