

食中毒を予防するための 手洗い



新潟市保健所 安全推進課 令和5年

なぜ、手を洗わなければならないか

感染症・食中毒を予防するため！！

感染症とは・・・
病原微生物の感染によって起きる
病気のこと

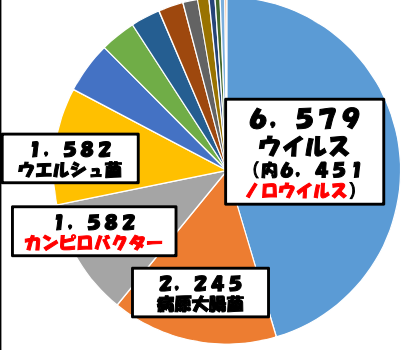
食中毒とは・・・
病原微生物や有毒物質などが含まれる
食品を食べることによって起こる
下痢・嘔吐・腹痛などの健康被害のこと

食中毒の病因物質の種類

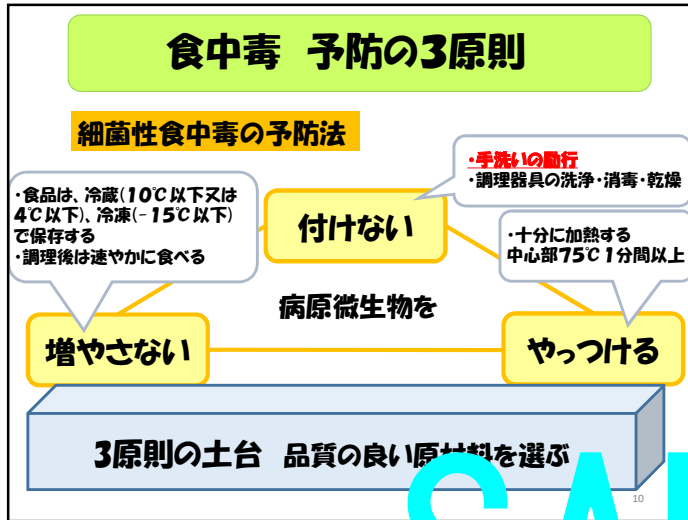
<p>①病原微生物 (細菌・ウイルス等)</p>  <p>患者の9割以上を占める</p> <p>とても小さい！</p>	<p>②自然毒 (毒キノコ・フグ毒等)</p> 
<p>③化学物質 (洗剤・農薬等)</p> 	<p>④その他 (寄生虫等)</p> 

食中毒 最近の傾向

全国食中毒患者数
(平成29年～令和3年 平均 14,491人)




病原体	患者数
ウイルス	6,579 (内6,451ノロウイルス)
病原大腸菌	2,245
カンピロバクター	1,582
ウェルシュ菌	1,582
サルモネラ属菌	その他



SAMPLE

①流水で手を濡らす



手洗い前に指輪や時計を外しましょう。
お湯で洗うと汚れが落ちやすくなります。

蛍光ローションを用いた洗い残しの検証

蛍光ローションを手に塗布した状態で、絆創膏をつけた後手洗いを行う。



➔



絆創膏を外すと

▲絆創膏には洗い残しが残っています。

絆創膏の下の皮膚にも洗い残しが残っているのが分かります。

キャンプや海水浴など、屋外でご飯を食べる前に海や川の水で手を洗ってよいでしょうか？

○か×で
答えてね！

