

～調理従事者向け～
**食中毒を予防するための
 手洗い**



新潟市保健所 食の安全推進課

食中毒の病因物質の種類

①病原微生物
 (細菌・ウイルス等)



患者の8割以上
を占める

とても小さい！

②自然毒
 (毒キノコ・フグ毒等)



③化学物質
 (洗剤・農薬等)



④その他
 (寄生虫等)



5

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



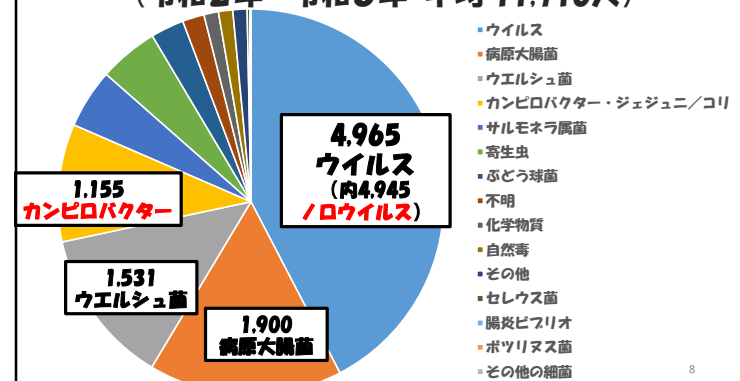
食中毒とは・・・

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 最近の傾向

全国食中毒患者数
 (令和2年～令和6年 平均 11,716人)



8

食中毒 予防の3原則

細菌性食中毒の予防法

・食品は、冷蔵(10℃以下又は4℃以下)、冷凍(-15℃以下)で保存する
・調理後は速やかに食べる

付けない

・手洗いの励行
・調理器具の洗浄・消毒・乾燥

・十分に加熱する
中心部75℃1分以上

病原微生物を

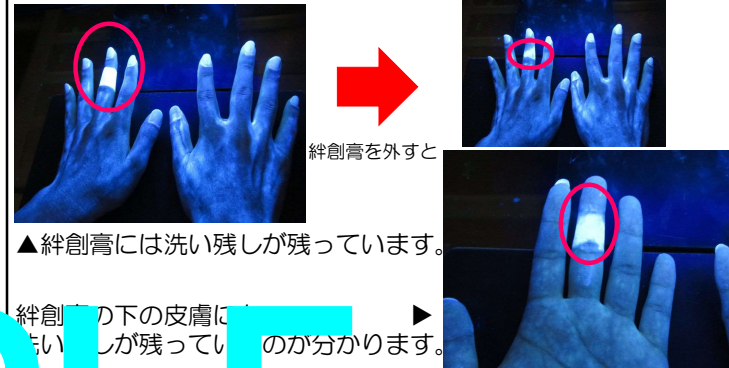
増やさない

やっつける

3原則の土台 品質の良い原材料を選ぶ

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。



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！

