

## 食中毒予防のための衛生的な手洗い

Q子：ただいま～。あ～寒かった。博士、お茶でも飲んであたたまりませんか？

博士：Q子、お茶の前にやるべきことがあるぞ。

Q子：あっ！！お菓子も準備するんですね！今日はぜんざいがいいかな。。

博士：ちがう、ちがう。家に帰ってきたら、まずは手洗いじゃ。

Q子：何もついてないしきれいだけだな～。

博士：目に見えないからといって、きれいとは限らない。手を洗うことは、食中毒予防の基本じゃぞ。



博士。  
マイペース型。



Q子。助手。  
いつも前向き。



ネコ。  
しゃべれる。



## 衛生的な手洗い

博士：さまざまなものに触れることで手に細菌やウイルスが付着する。人の手を介して食品や器具などに付着し、食品などを汚染させてしまう。ノロウイルスのように少量でも食中毒を起こすものもあるから注意が必要じゃ。

Q子：私は石けんをつけて、手のひらを中心にゴシゴシ洗いますが、この洗い方できれいになっているのかな？

細菌やウイルスは目に見えないから本当にきれいになっているかわかりませんね。

博士：では、正しい手洗い方法をみてみよう。



①

### 流水で手を洗う

・手についた汚れを落とす



②

### 洗剤を手にとり、よく泡立てる

・泡立ちが悪い場合は水で流して、もう一度洗剤を付けて十分に泡立てる



③

### 手のひら・指の腹面を洗う

・手のひら、指の腹同士をしっかりと合わせて擦る  
・シワや凹みを意識



④

### 手の甲・指の背を洗う

・手の甲、指の背、指の関節は反対側の手のひらを密着させ擦る



⑤

### 指の間(側面)・股(付け根)を洗う

・指の間や股の部分は指を交差させ、1本ずつ意識して擦る



⑥

### 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う

・反対の手で握った親指を回転させ、ねじるように洗う



⑦

### 指先を洗う

・指先を反対側の手のひらに押し付けて擦り洗い  
・爪下や爪の甘皮部分を意識して洗う



⑧

### 手首を洗う(内側・側面・外側)

・手首を反対側の手で掴んでくるくる回すように洗う

### ⑨ 洗剤を流水でよく洗い流し、きれいなタオル等で手をふき、乾燥させる



・泡は手指からはがれた汚れや細菌などを含んでいるため、流水でしっかり流す  
・アルコール消毒をする場合は、手に水分が残っていると消毒の効果が薄れるため、しっかり水分をふきとる

Q子：私の洗い方とは全然違っていました。

どの部分を洗うか意識しながら洗うことが大切ですね。

洗い残しがないように丁寧に洗って、細菌やウイルスを洗い流すことが大切だニャ～  
2度洗いが効果的なんだニャ～



# 手洗いのタイミング

Q子：手を洗うのは、調理の前と、あとは食事の前と・・・、それ以外はいつ洗うといいのかな？

博士：それ以外にも生肉など汚染源となる食品に触れた後やペットなどの動物に触れた後などがある。衛生的な手洗いは食中毒の予防だけでなく、感染症の予防にもなる。ノロウイルスなどが流行しやすい今の時期には、特にしっかりと手を洗うようにしたいもんじゃない。

Q子：よ～し。これからはしっかり手洗います！  
博士、そろそろお茶の準備しましょうか。



<b>調理の前</b> 	<b>生肉など汚染源となる食品に触れた後</b> 	<b>盛り付け前</b> 	<b>食事の前</b> 
<b>ゴミの処理後</b> 	<b>外から帰った後</b> 	<b>ペットなどの動物に触れた後</b> 	<b>トイレの後</b> 

いつどのタイミングで手を洗うのか

## 岐阜県の食品安全に関する取り組み(平成29年度)

### 食品安全セミナー

消費者と生産者との直接の対話を通じた相互理解を推進するため、現地見学などを盛り込んだ「食品安全セミナー」を実施しました。

開催日時：平成29年9月26日（火）、9月28日（木）

内容：美濃加茂市なし農園及び販売状況の見学  
明宝ハム製造工場の見学  
食の安全に関するDVDの視聴など（バス内）

#### 〈参加者の感想〉

- ・良い品、良い物を出すために、生産者の方々の苦勞・努力を知ることができ、食品を大切にいただきたいと思いました。
- ・生産工程の安全性はもちろん、熟練の技に感動しました。
- ・生産者の新しいことへの取組み、追求する姿を感じることができました。



美濃加茂市なし農園の見学の様子



明宝ハム製造工場の見学の様子

### 食品の安全・安心シンポジウム

食品の安全についての情報を県民の皆さんと共有するため、毎年「食品の安全・安心シンポジウム」を開催しています。今年度は「健康食品」をテーマにぎふメディアコスモスにて講演会、意見交換などを行いました。

日時：平成29年11月14日（火）

講演：「健康食品を上手に活用する方法～トクホと機能性表示食品の違いとは～」

国立健康・栄養研究所 食品保健機能研究部 梅垣 敬三部長

#### 〈参加者の感想〉

- ・トクホや機能性表示食品の違いがよくわかりました。生活習慣の改善につながるように上手に取り入れたいと思います。



基調講演の様子



意見交換の様子

岐阜県 食品の安全・安心

検索

その他の取組みについて、詳しく知りたい方は岐阜県公式HPをご覧ください。



食卓の安全・安心ニュースで知りたいテーマがありましたら、メールかFacebookでお寄せください。  
生活衛生課メール：[c11222@pref.gifu.lg.jp](mailto:c11222@pref.gifu.lg.jp) Facebookページ「岐阜県食品安全推進室」

最後までお読みいただき  
ありがとうございました。