

正しい手の洗い方 を学ぼう！①

6 手を洗おう



どうして手を洗うの？

冬は水道の水がとても冷たく、^{おっくう} 手洗いが億劫になってしまうかもしれません。しかし、人の手には目に見えない細菌やウイルスがついており、これらが原因で、**食中毒になる可能性**があります。



細菌やウイルスがついた
手で食材を触ると・・・



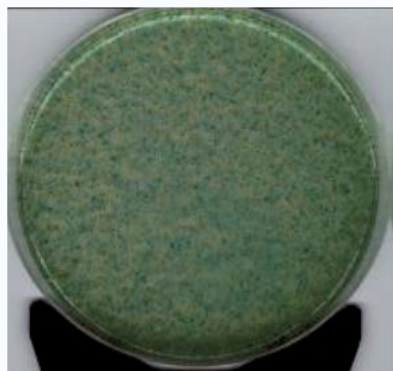
食材に細菌やウイルスが
ついてしまいます



つくった食べ物にも細菌や
ウイルスがついています

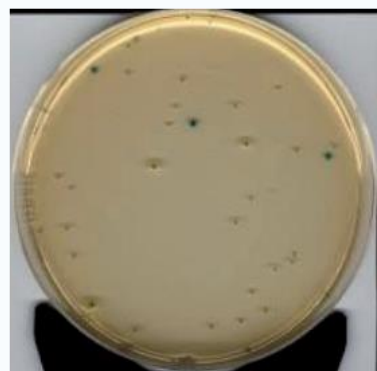
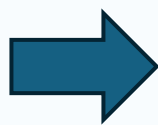
手を洗うと、手についた細菌やウイルスを落とすことができます

生肉や生魚をさわった時の手の汚れ



大腸菌群 1.0×10^6 個

手を洗うと・・・



大腸菌群 < 300 個

※大腸菌群とは、人や動物の糞便や、工場、水、空気中などに分布しており、これら環境からの汚染を調べるときに使われます。
「学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成20年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）」

出典：農林水産省「どうして手を洗うの？」 全文は[こちらから](#)→



農林水産省
北陸農政局