

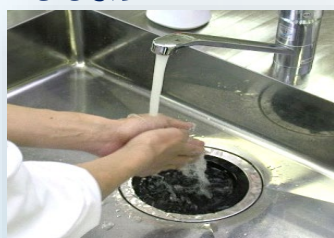
て あら きょう しつ 手洗い教室



ただ て あら ～正しい手洗いとは？～

しょくちゅうどく よ ぼう かんせんしょうよ ぼう
食中毒予防、感染症予防のために、
ただ て あら
正しい手洗いをしましょう！！

1. 流水で手をぬらし
ましょう



2. せっけんをつけて十分に
あわだてましょう



3. 手のひらところを
それぞれよく洗いましょう



4. 指の間を
よく洗いましょう



5. つめの間も十分に
洗いましょう



6. 親指は、反対側の手で
ねじるようにして洗いましょう。



7. 手首も忘れずに、
洗いましょう



8. じゃぐちをせっけんでき
洗い流してから水を出し、
流水で手をすすぎましょう



9. 清潔なかわいたタオル
などで水気をふきとり
ましょう



くわしくは、
めざせ、手洗い名人
～大人も知りたい手洗いの世界～



10. 手洗い完了！！

農林水産省消費・安全局食品安全政策課

て あら きょう しつ 手洗い教室 て あら ひつ よう ～手洗いってなぜ必要？～



て あら て つ きん お
手洗いで、手に付いたばい菌を落としましょう

しよくちゅうどく よ ぼう かんせんしょう よ ぼう
食中毒予防、感染症予防のために、
い か ば めん かなら て あら
以下の場面では必ず手洗いをしましょう！！



ちよう り と き
(調理の時)



しよく じ まえ
(食事の前)

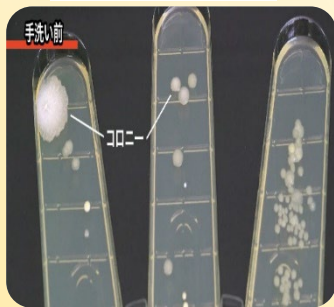


がいしゆつ あと
(外出した後)

て め み きん つ
手には目に見えないばい菌が付いています！

て がた つか きん み か
手形スタンプを使って、ばい菌を「見える化」しました。

て あら まえ
手洗い前



や さい さわ あと
野菜を触った後



なま にく さわ あと
生肉を触った後



しよくちゅうどく かんせんしょう げんいん
これらは、食中毒や感染症の原因となってしまうこともあります。

詳しくは、
動画 「手洗いの科学～正しい手洗い～」



農林水産省消費・安全局食品安全政策課