

て 「手、洗った？」

しょくちゅう どく よ ぼう ゆう ごう
ノロウイルスなど食中毒予防に有効です！



帰宅したとき



トイレに
行ったとき



ごはんを
作るとき



たべ
食べるとき

かんせん しょう よ ぼう
感染症予防にも



スタート

みず よご あら なが
①水で汚れを洗い流す



「2度洗い」が効果的です！

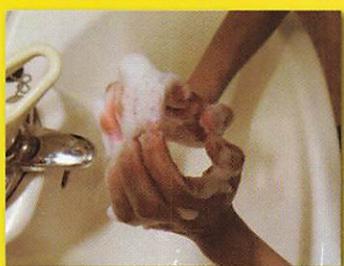
②せっけんを泡立てて、
手のひらを5回こする



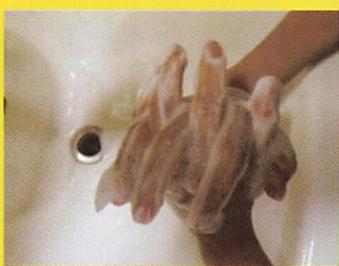
③手の甲をのばすように洗う



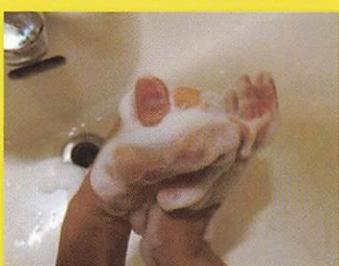
ゆびさき つめ あいだ
④指先、爪の間をこする



あくしゅ ゆび あいだ
⑤握手して指の間をこする



ゆび ほん あら
⑥指を1本ずつねじり洗い



てくび にぎ
⑦手首を握って、くるくるこする



よご あら なが
⑧せっけんと汚れを洗い流す



ふ
⑨きれいなハンカチなどで拭く
ゴール！



埼玉県マスコット
「コバトン」

彩の国 埼玉県



埼玉県マスコット
「さいたまっち」

にく お肉はよく 焼いて や 食べよう！！

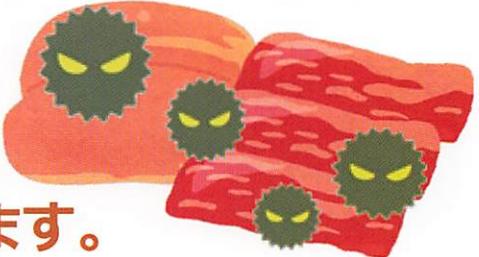


なま にく
生のお肉には

きん 菌がついています。

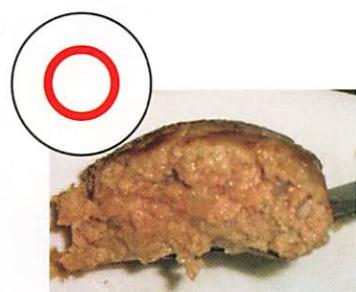
なか でも中まで

や だい じょう ぶ
しっかり焼けば大丈夫!!

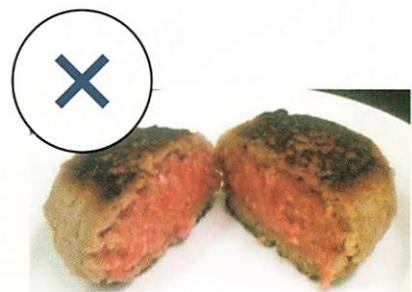


- にく や た
お肉を焼いた「おはし」や「トング」で食べて
はいけません。別の「おはし」を使って食べま
しょう。

- ともだち かぞく や にく た
友達や家族が焼けていないお肉を食べてしまい
そうなときは、しっかり焼くように教えてあげ
ましょう。



なか や
中までしっかり焼けた
ハンバーグ



なか あか なまや
中が赤い生焼けの
ハンバーグ

お問い合わせは最寄りの保健所又は
保健医療部食品安全課 (048-830-3611) へ

