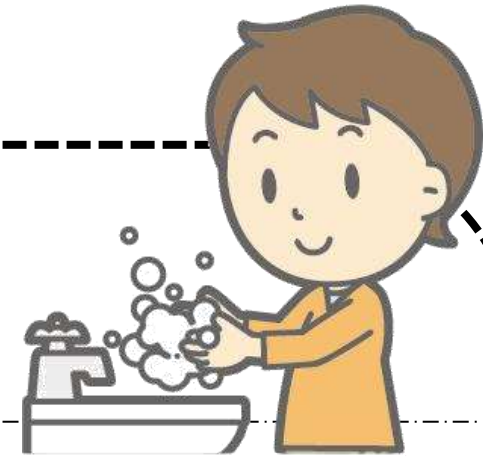


きょうの
食品まめ知識

手洗いの重要性！



夏は食中毒が多く発生する時期ですが、その予防対策の一つとして手洗いがあり、文部科学省が作成した「学校給食調理場における手洗いマニュアル」によれば、手洗いと手細菌数の関係は次のようになっており、予防効果が認められています。

- ① 汚染度の高い食品を扱った直後の手の大腸菌数 1,000,000 個
- ② ①の後、標準的な手洗いを行った後の大腸菌数 300 個未満
- ③ ②の後、アルコールを使った消毒後の大腸菌数 陰性（未検出）

このマニュアルによる「標準的な手洗い」とは、次のような手順となっています。

- ①流水で軽く手を洗う→②手洗い用石けん液をつける→③十分に泡立てる→④手の平と甲を洗う（5 回程度）→⑤指の間を洗う（5 回程度）→⑥親指の付け根まで洗う（5 回程度）→⑦指先を洗う（5 回程度）→⑧手首を洗う（5 回程度）→⑨肘まで洗う→⑩爪ブラシで爪の間を洗う→⑪流水で十分にすすぐ

少し大変かもしれませんが、調理前、食事前、帰宅時などにしっかり実践しましょう。

京都府農林水産部食の安心・安全推進課

TEL : 075-414-5654 URL : <http://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/index.html>