

予防方法

中心部までしっかり加熱！

- ・腸管出血性大腸菌は熱に弱いので、中心部まで75℃で1分以上加熱すると安心です。

※生肉をさわる箸と、焼いた肉を食べる箸は分けましょう。

0157を逆さから読んで「75(℃)1(分以上)でOK」と覚えましょう！



手洗いは念入りに！

- ・石けんと流水で手をよく洗いましょう。
- ・トイレやおむつ交換の後は特に念入りに！
- ・患者の便等の処理をする場合は、下痢便に直接触れないように使い捨て手袋を使い、処理が終わった後は、手をよく洗いましょう。



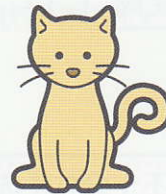
基本の手洗いのタイミング



調理前



肉・魚・卵を扱った後



動物にさわった後



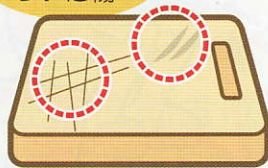
トイレの後

調理器具の洗浄・消毒 ～洗い残しに注意しましょう～

- ・調理器具は使用のつど洗剤でよく洗い、熱湯や塩素系漂白剤で消毒しましょう。

の部分は特に念入りに洗いましょう！

まな板についた傷

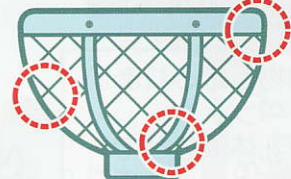


包丁の柄の付け根



おたまの柄の付け根

網目・ふちの裏側・足の部分



野菜もていねいに洗おう！

- ・野菜は流水でこすり洗いしましょう。
- ・レタス、キャベツ、白菜などは一枚ずつばらばらにしてから洗いましょう。
- ・汚れが残りやすい部分を特によく洗いましょう。
- ・購入したカット済み野菜も食べる前にもう一度洗いましょう。

の部分は特に念入りに洗いましょう！

ヘタのまわり



突起部分のまわり



株の根元



表皮にある溝の部分



加熱しないで食べる野菜は特にしっかり洗いましょう！

