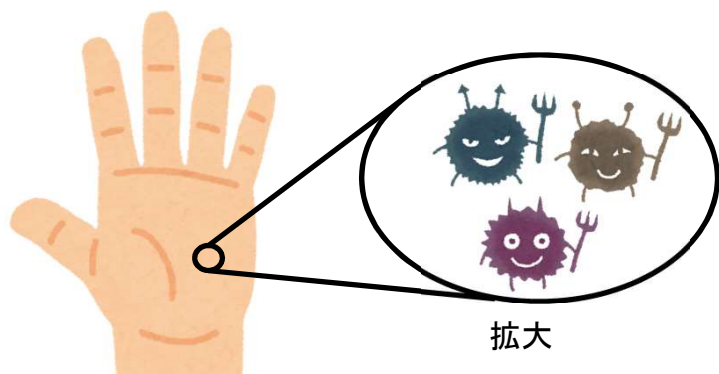




埼玉県マスコット
「さいたまっち」

食中毒に注意！ 手袋の前にも

手洗いが大切です！



拡大

肉眼では手がキレイに見えても、手洗いをしないと目に見えない細菌やウイルスがたくさん付いています。調理する前に手袋をすれば大丈夫だと思われるかもしれませんが、手袋を付ける過程で手袋を汚染してしまうことがあります。手袋をする場合もしっかり手洗いをしましょう！

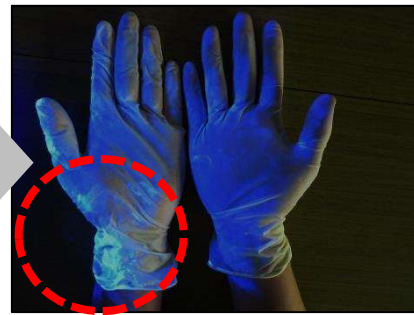
蛍光ローションとブラックライトを用いた実験



食中毒菌に見立てた蛍光ローションを手に塗ります。



この状態で手洗いをせずに手袋をすると…



手袋の表面に食中毒菌が付着しました。そのまま調理すれば食品を汚染してしまいます。

ポイント

- ☑ 手袋をする前には必ず手洗いをしましょう。
- ☑ 手袋を装着する時はできる限り表面に触らないようにしましょう。
- ☑ 使い捨て手袋は使いまわしをせず、新しいものを使用しましょう。

コバトン食の安心情報

令和4年度9月号
(発行：9月29日)

【お問い合わせ先】埼玉県保健医療部食品安全課 総務・安全推進担当
電話：048-830-3422 E-mail:a3420-07@pref.saitama.lg.jp

