

# なっとくのいく話

## 金沢医療センター公開講座 「話題の病気シリーズ」

～ちょっと聞いて見ませんか～

「なっとくのいく手洗い」

～食中毒を防ごう～

日時:平成 19年6月21日

場所:地域医療研修センター

講師:西原 寿代 看護師





食中毒の予防に誰もがすぐに行えること・・・

それは手洗いです。

簡単なことですが、あなたはしっかり手洗いができていますか！？

日常の手洗いのポイント

1. 流水と石鹸を用いて**十分に時間を**かけて行うこと
2. 洗ったあとは**完全に乾かす**こと

注意！見落としがちな洗い残しやすい場所

～流水手洗い前後の細菌数の変化～

手洗い前

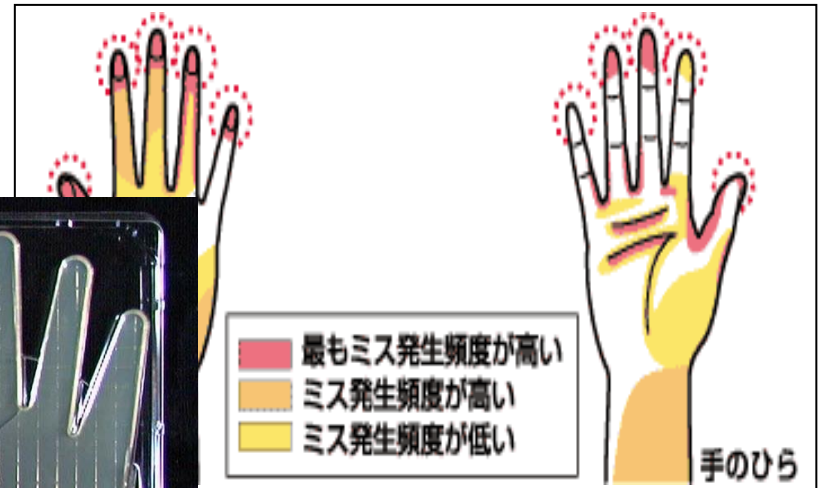
通常の手洗い後さらに  
**20～30秒**

手洗いに時間を  
かけることでこ  
んなにキレイに  
なります！！



細菌数 200個

細菌数 **2個**



適切な手洗いを身につけて

食中毒を予防しましょう！！

