



6月の語源は『水無月』とも言われ田んぼに水を入れる重要な月であり水が無い季節ではなく、むしろ水の月とされています

梅雨入りが近くなり湿度高い季節になりました  
じめじめが多い季節は食中毒が多い季節にもなります

🌟 食中毒注意報 🌟

食中毒予防の3原則

tenki.jp

清潔・洗浄で / ① つけない	迅速・冷却で / ② 増やさない	加熱・殺菌で / ③ やっつける
<p>手洗いの徹底</p> <p>調理器具の 洗浄・殺菌、使い分け</p> <p>肉・魚</p> <p>野菜</p>	<p>食材の温度管理</p> <p>調理中の食品を 放置しない</p>	<p>加熱処理をする</p> <p>中心温度が75℃で 1分間以上の加熱</p>

普段から手洗いが重要となります

自分では手洗いを実施したつもりでも  
実際に確認すると十分に洗えていない部分  
があります



■ 最も不十分になりやすい部位  
■ 不十分になることが多い部位

Hello Angel

さあ、いっしょに手をあらおう!

1. せっけんをよくあわだてて
2. てのこうをモミモミ
3. ゆびのあいだもモミモミ
4. おやゆびにぎってグリグリ
5. てのひら・ゆびさきゴシゴシ
6. てくびにぎってグリグリ
7. しっかりあらいながして
8. きれいにふいておしまい!