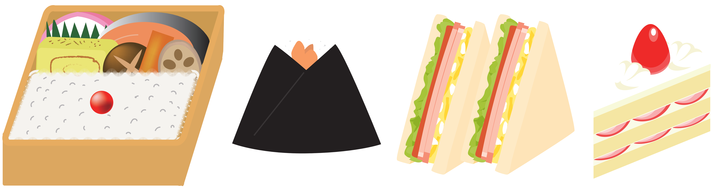
手の傷にご注意【黄色ブドウ球菌】

黄色ブドウ球菌は、健康な人でも20～30%は持っており、手指・鼻・のど・耳・皮膚などに広く生息しています。化膿した傷口や手荒れの部分には特に多く存在し、手からの感染を原因としたおにぎりや弁当による食中毒を起こす可能性があります。
手荒れ対策が予防にも繋がります。
予防のポイントを守り、食中毒を防止しましょう。

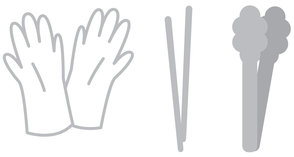
原因となる食品

おにぎり、サンドイッチ、ケーキ、
弁当など手で触れる作業が多い食品



予防のポイント

傷(化膿)や手荒れがある場合は素手で作業せず
手袋・箸・トングを使用する



調理の前後や食事前は手洗いをする

調理中は顔に触れない
※手荒れ予防もしましょう

参考：東京都福祉保健局HP(食品衛生の窓)
内閣府食品安全委員会HP(ファクトシート)

© 2021 シダックス栄養士会
ヘルシーメモ N0.2109