



…ってどんなところ??



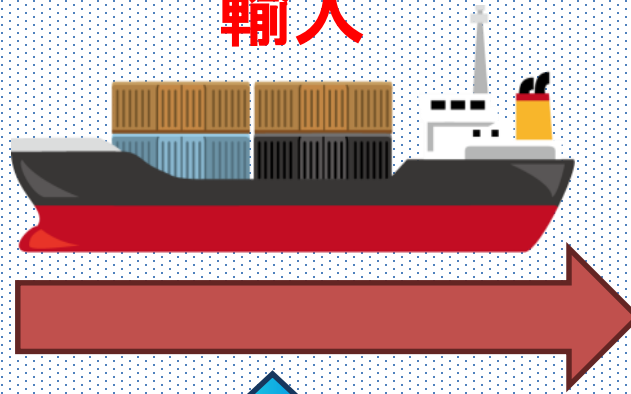
おおたくほけんじょ せいかつえいせい
大田区保健所 生活衛生課

検疫所って！？

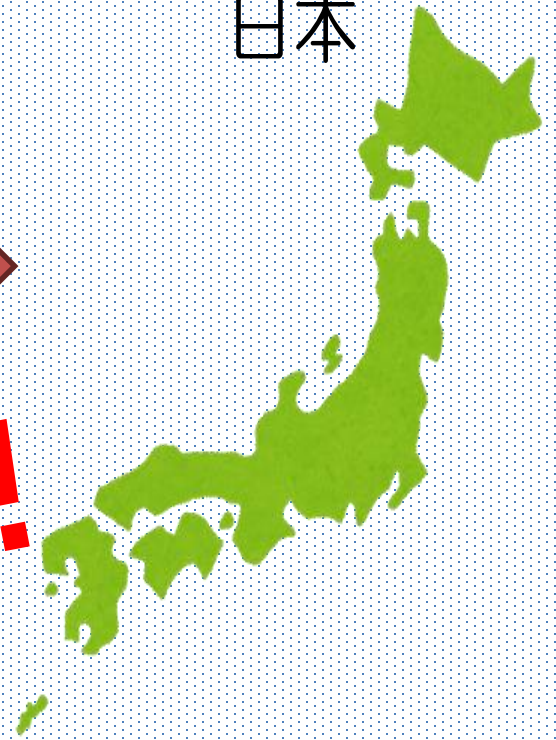
外国



輸入

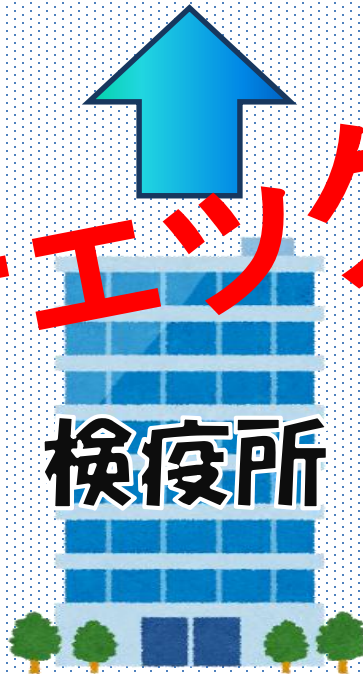


日本



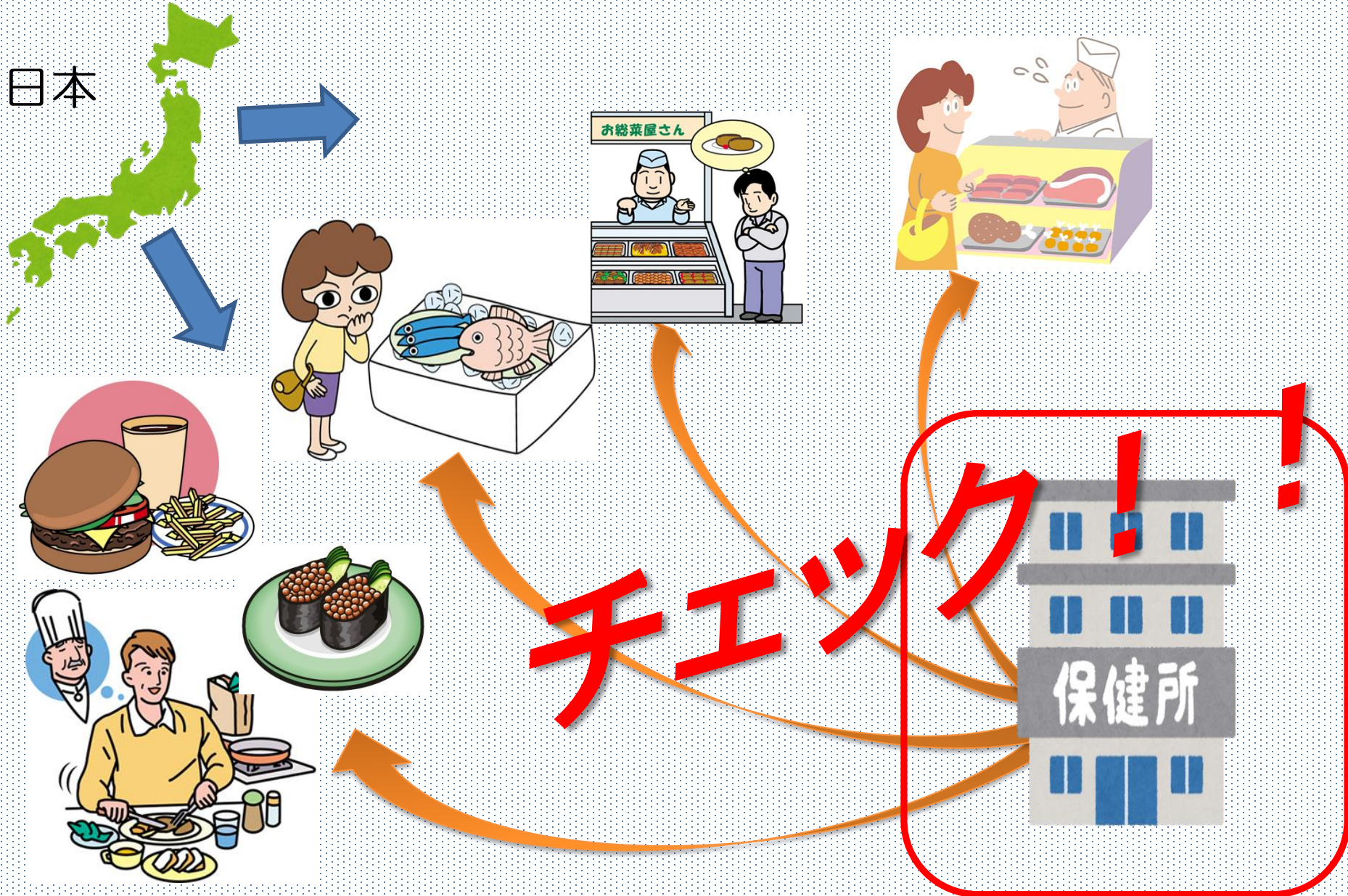
チェック！

検疫所



保健所って！？

日本

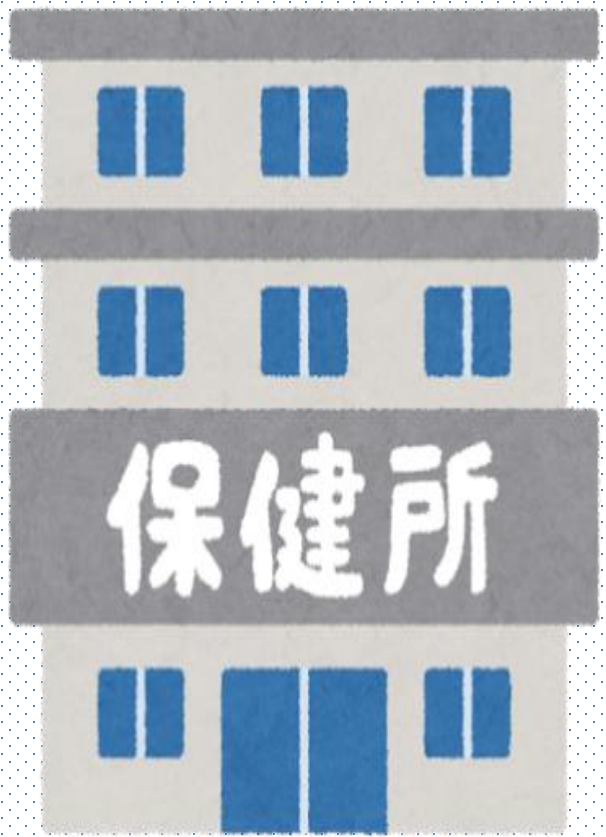


食品衛生監視員は……



検疫所

外国から入ってきたもの
の安全チェック



保健所

日本のお店で売られている
食べ物の安全チェック

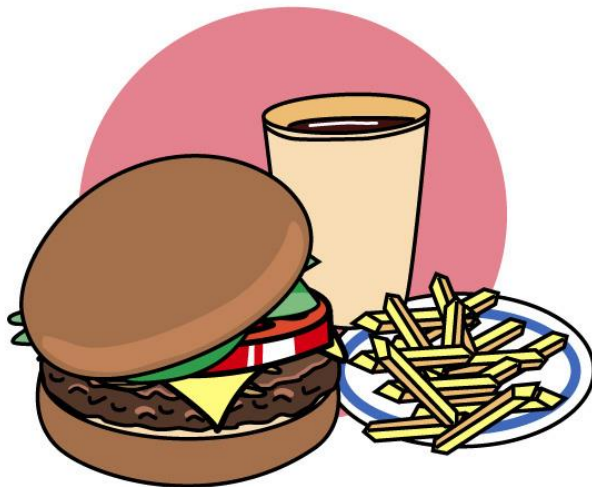
行ったことありますか？



レストラン



すし屋

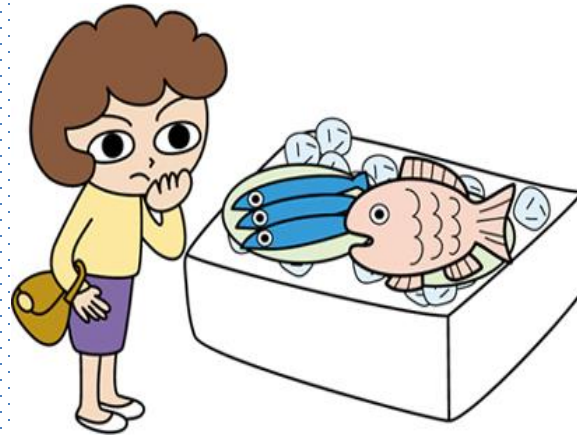


ハンバーガー

行ったことありますか？



肉屋



魚屋



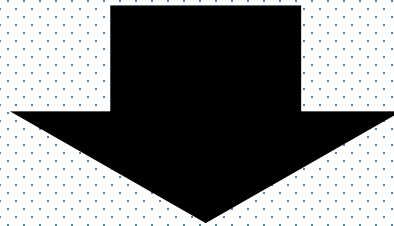
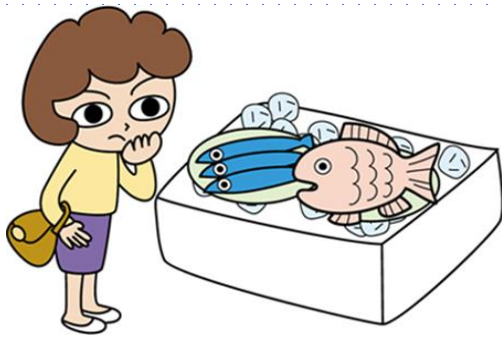
コロッケ
エビフライ
サラダ
スーパー



コンビニ



かんし 監視



食中毒を起こさないようにする！

監視の仕事

～定食屋さんにて～



ランチ営業が終わったお店の中で、店員の岡本君と吉田君が休憩しています。
そこに食品衛生監視員の鈴木さんがやってきます・・・

ルミテスター



みんな集まれ
手もあらおう

ふだんの手洗い

手洗いはいつするの？

- 外から帰ってきた時
- 食事の前
- 調理を始める前
- トイレの後
- オムツなどを触った後

！ ポイント

- 手洗いのときは腕時計や指輪をはずしましょう。
- 石けんはよく泡立てましょう。
- お湯を使うと、寒い季節でも十分な手洗いになります。
- 1度だけでなく、2度洗うとより効果があります。



洗い残しが多い箇所は、○の部分です。
念入りに洗いましょう

- 1 指の間
- 2 親指
- 3 指先、爪の間
- 4 手首

手洗いの手順



石鹸をつけ手のひらをよくこする



手の甲を伸ばすようにこする



指先・ツメの間を念入りにこする



指の間を洗う



親指と手のひらをねじり洗い
する



手首も忘れずに洗う



十分に水で流し、
清潔なタオルやペーパータオルで
よくふき取って乾かす



手洗い(てあらい)

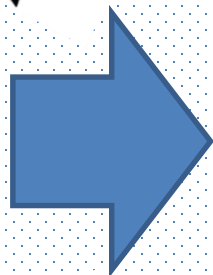
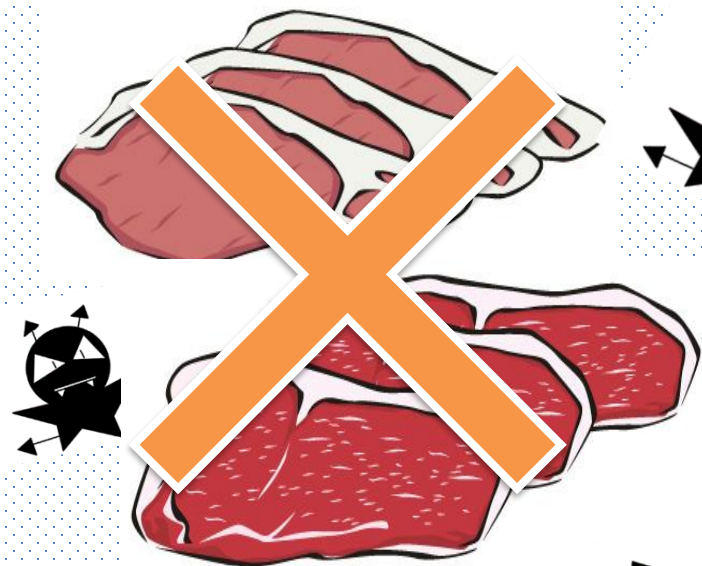


放射温度計

ボタンを押して
赤い光を食べ物
に当てるだけ！



置きっぱなし



必ず
冷蔵庫に入れる



食中毒予防の三原則



① 付けない



② 増やさない



③ やっつける



**ありがとうございました。
皆さん楽しい食事をしましょう！**