

●腸管出血性大腸菌を防ぐためには●

- ①食品はよく洗い新鮮な材料を使いましょう。
- ②肉はしっかり中心まで火を通しましょう。
- ③冷蔵庫を過信しないようにしましょう。
- ④生肉を扱ったはしで他の食品を扱わないようにしましょう。
- ⑤幼児やお年寄りなどの抵抗力が弱い人には、生肉を食べさせないようにしましょう。

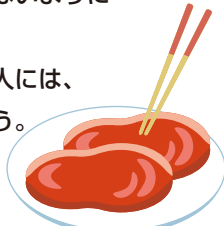
食品は



食べるはし



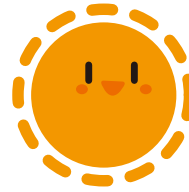
使い分け
ましょう



生の肉や魚を扱うはし

- ①便で汚れた下着・おむつは他のものとわけて洗濯しましょう。
- ②よく日にあてるなどして、しっかり乾かしましょう。

洗濯物は



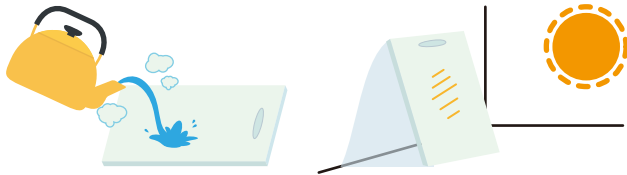
食器・調理器具

- ①洗剤でよく洗いよくすすぎましょう。
- ②熱湯または台所用の塩素系漂白剤で消毒し、よく乾かしましょう。
- ③肉などの生ものは専用のまな板を使いましょう。

台所で

ふきん

- ①一日一回は台所用の塩素系漂白剤で消毒しましょう。
- ②よく日に当てるなどして、しっかり乾かしましょう。



- ①排便後、トイレットペーパーでぬぐった手で触らず、別の手で水洗レバー等を操作しましょう。
- ②必ず手を洗いましょう。
- ③トイレは常に清潔に掃除し、特に手の触れるところは念入りにしましょう。(ドアノブ、水洗レバー、電気スイッチなど)

トイレで



- ①爪を切りましょう。
- ②石けんを使って流水で30秒以上洗いましょう。
- ★5,6秒水につけるだけだと、手のしわの中や爪との間にいる細菌が手の表面に出てきてしまいます。
- ③清潔なタオルやペーパータオルで拭きましょう。



こんな時は特に手洗いをしっかりしましょう

1. 帰宅時
2. 調理前や調理中生ものを触った時
3. 食事前
4. トイレの後
5. おむつ交換の後
6. 動物に触れた後

手洗いの方法



- ①早めに医師の診察・指示を受けましょう。
- ②入浴は一番最後にするかシャワーのみにし、混浴を避けましょう。
- ③タオル・バスタオルは共用しないようにしましょう。
- ④プール遊びで家庭用ビニールプールを使用する場合は、他の乳幼児と一緒にの使用は避けましょう。

下痢のときの対処方法

※水のような下痢が長く続く場合などには

- ⑤便で汚れた下着・おむつはゴム手袋を使用して便を流し、塩素系漂白剤につけておき、他のものと分けて洗濯しましょう。
- ⑥手に便がついた場合、上記の手洗いの方法に逆性石けんや70%アルコールでの消毒を加えましょう。

