

# 手洗いはなぜ必要なの？



みなさんは、いつ手を洗っていますか？  
 トイレの後？食事の前？それはなぜですか？  
 食中毒の原因となる細菌やウイルスは、**人の手を介して**食品に付着し、  
 体内に取り込まれてしまいます。  
 そのため手洗いは、調理するときや、食べるときにとても重要です。  
 本号では、手洗いの大切さとその方法について紹介します！

## 実験

### 手洗いで、細菌は減るのでしょうか？

手洗い前

見た目は  
きれいな手でも、  
細菌がたくさん  
います！

手洗い後



※黄色い部分が、細菌が目に見えるまで増えたものです。

石けんを使いしっかりと手を洗うと、たくさんいた細菌が大幅に少なくなりました。手洗いは、細菌やウイルスを手から洗い流す有効な方法です。しかし細菌やウイルスはとても小さく、手のしわのすき間や爪などに入り込んでしまうので、正しい手洗いをしないと洗い流せません。どのくらい小さいのか、次のページで見てください！

# 細菌やウイルスはとても小さい！

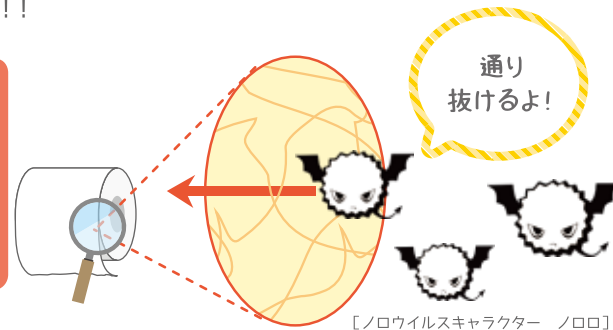
細菌やウイルスがどのくらい小さいか知っていますか？  
 ノロウイルスが、**もしも野球ボールほどの大きさだとすると**、細菌と人間の手のひらはどのくらいの大きさなのか比較してみましょう。



**細菌(サルモネラ)はワゴン車ほどの大きさですが、人間の手のひらは北海道ほどの大きさなのです！**

ノロウイルスや細菌は、トイレトペーパーも通り抜けるほど小さいので、トイレの後には手洗いが重要です！！

ノロウイルスが野球ボールなら、トイレトペーパーのすき間は25mプールほどの大きさです。  
 トイレトペーパーを30枚重ねても、ノロウイルスは簡単に通り抜けてしまいます！



**しっかり手を洗って、  
細菌やウイルスを手から洗い流そう！！**