

雑菌が増える条件と対策

飲み物を入れる前に
しっかり洗浄

容器を洗うときは
すすぐだけ

あたたまらない場所に置く

あたたまる場所に置く

飲み物が何日も前のもの

口を付けたものは
その日のうちに飲むようにする

口をつける回数が多い

回数を減らすように意識をする
口の付け方を工夫する

対策

増える条件

中身がぬるい

中身を冷たく、
または熱く

容器を保存するときに
濡れたまま保管

完全に乾燥してから保管



ペットボトル・水筒での例



雑菌は **あたたかい**、**しめっている**、**栄養がある** ところで増えていきます。飲み物だけでなく食品（お肉やお刺身など）でも、雑菌が増える条件は同じです。注意しましょう。

健康やお薬などについて、気になることがある方は、相談薬局・出張相談会で薬剤師に気軽にお尋ねください。

《 一出張相談会 — 保健室に薬剤師が来ます 》
おくすりナビ、医薬品や健康などについて、質問・相談がある人は保健室まで！
5月15日 午後1時05分～1時25分

作成・発行元 北陸大学薬学部 准教授（薬剤師） 大柳賀津夫
北陸大学薬学部薬学科5年生 村中佑晟・木山美佳