

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 》
おくすりナビの内容、医薬品や健康、薬物乱用などについて、相談・聞きたいことがある人は保健室まで！
コロナ禍が落ち着くまで、当面開催を見合わせます。

作成・発行元 北陸大学薬学部
准教授 大柳賀津夫(薬剤師)
准教授 岡本晃典(薬剤師)
5年生 小坂航太、瀬戸和志

