

感染症・食中毒予防は手洗いが重要です。

調理や食事の前、トイレや帰宅した後などには、必ず手を洗いましょう。

1 石けんを泡立て手のひらをこする



2 手の甲をこする(指先まで)



3 指先、爪の間をこする



爪ブラシ使用推奨

4-1 親指をねじるようにこする



4-2 他の指もねじるようにこする



5 手首をこする



6 水道のカランも石けんのついた手でこする

7 流水で手、カランを洗い流す



8-1 清潔なタオルでよく拭く



タオルの共用は避けましょう

8-2 使い捨てタオル
使用を推奨



9-1 手拭に使用した使い捨てタオルを使用してカランを閉める。レバー式の場合、ヒジ等で閉める

10 消毒薬を手にすり込む



～ 感染症・食中毒予防のために ～

- ・ 体調不良時には、食品に直接触れる作業は避けましょう。
- ・ 加熱調理後の作業時は、手袋とマスクを着用しましょう。